Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 16.08.2024 14:47:56
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического Совета: протокол №6 от 21.06.2024 г.

Утверждено решением Учёного совета ФГБОУ ВО Вавиловский университет: протокол № 11 от 21.06 2024 г.

_____ /Д.А. Соловьев/
(подпись)

Согласовано с предприятием-работодателем

ООО Комбинат «Дубки» _____ /О.Н. Максимова/
(подпись)

2024 год

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Организация – работодатель: ООО Комбинат «Дубки»

Содержание
Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 4

1.2. Нормативные документы 4

1.3. Перечень сокращений 6

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **7**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **8**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 8

3.2. Профессиональные стандарты 8

3.3. Осваиваемые виды деятельности 9

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **11**

4.1. Общие компетенции 11

4.2. Профессиональные компетенции 16

4.3. Матрица компетенций выпускника 23

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **35**

5.1. Учебный план 35

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 41

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 43

5.4. Календарный учебный график 51

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 52

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 52

5.7. Практическая подготовка 52

5.8. Государственная итоговая аттестация 53

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **53**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 53

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 53

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 54

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 54

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность Производство продуктов питания из мясного сырья, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343.

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

– Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2024-25 учебный год (с изменениями от 30.05.2024г.) (Протокол №10 заседания Ученого Совета от 30 мая 2024 года)

– Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «27» февраля 2023 г. № 154-ОД);

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от «25» января 2019 г. № 46-ОД);

– Положение о режиме занятий обучающихся среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 13 к приказу ректора от «29» августа 2017 г. № 552-ОД);

– Положение о переводе, отчислении и восстановлении обучающихся (Приложение к приказу № 151-ОД от 28.02.2022 г.);

– Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «31» августа 2022 г. № 67-ОД);

- Положение о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Вавиловский университет и его филиалах (Приложение 7 к приказу от «28» августа 2023 г. № 695-ОД)

–Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от « 08 » мая 2018 г. № 309-ОД);

- Положение об электронной информационно-образовательной среде при реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (Приложение к приказу от « 29 » августа 2023 г. № 704-ОД);

–Положение о наставничестве (Приложение 2 к приказу ректора от «17» декабря 2020 г. № 857-ОД);

- Положение о Финансово-технологическом колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» (Приложение 1 к приказу ректора от «28» августа 2023 г. № 695-ОД);
- Соглашение о партнёрстве в целях создания и развития образовательно-производственного центра (кластера) от 28.04.2022г. с ООО Комбинат «Дубки»
- Со стороны работодателя:
- Положение об организации практики обучающихся в ООО Комбинат «Дубки»;
- Должностая инструкция «Жиловщик мяса и субпродуктов» ООО «Комбинат Дубки»;

- Должностая инструкция «Обработчик колбасных изделий (упаковщик)» ООО «Комбинат Дубки»;
- Должностая инструкция «Резчик мясопродуктов» ООО «Комбинат Дубки»;
- Должностая инструкция «Фаршесоставитель» ООО «Комбинат Дубки».

– 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	*Сельское хозяйство*	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343	
Квалификация (-и) выпускника	техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации (по выбору)	11953 Жиловщик мяса и субпродуктов 17920 Резчик мясопродуктов 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	
Нормативный срок реализации на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	4464	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 год 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**2124**	**1836**
социально-гуманитарный цикл	430	216
общепрофессиональный цикл	306	178
профессиональный цикл	1172	830
в т.ч. практика: - учебная - производственная	612 180 432	612 180 432
Вариативная часть образовательной программы	**828**	**542**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой	766	488

образовательный модуль:		
ОП.01 Введение в специальность	66	30
ОП.08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	76	40
ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	72	40
МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	18	18
МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	90	60
МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	72	40
МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	66	30
ПП. 03.01Производственная практика	36	36
ПМц*.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	258	194
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защиты дипломного проекта	**216**	
Всего	**4428**	

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
2			А Ведение	А/01.4 Техническое

			технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией A/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности: Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМц 04. Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов
Виды деятельности (по выбору)	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение одной или нескольких	ПМ 05. Освоение одной или нескольких

профессий рабочих, должностей служащих	профессий рабочих, должностей служащих

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

	иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	**Навыки/практический опыт:** Вести сдачу-приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Умения: Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Знания: Требования действующих стандартов на сырье для производства

		продуктов питания из мясного сырья;
		Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки/практический опыт:** Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения: Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		Знания: Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
		Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

		Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья;
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	**Навыки/практический опыт:** Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		Умения: Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке
		Знания: Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья
		Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья
		Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной	**Навыки/практический опыт:** Контроль производственных стоков и выбросов
		Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
		Умения: Определять состояние производственных стоков и выбросов

	переработки.	Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки
		Знания: Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов
		Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	**Навыки/практический опыт:** Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		Умения: Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		Знания: Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырь
		Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	**Навыки/практический опыт:** Планирования работы структурного подразделения
		Умения: Рассчитывать выход продукции в ассортименте
		Знания: Методику расчета выхода продукци

	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**Навыки/практический опыт:** Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		Умения: Вести табель учета рабочего времени работников
		рассчитывать заработную плату;
		Знания: Порядок оформления табеля учета рабочего времени;
		Методика расчета заработной платы;
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Навыки/практический опыт:** Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения
		Принятия управленческих решений.
		Умения: Организовать работу коллектива исполнителей;
		Управлять работой коллектива исполнителей;
		Знания: Структуру издержек производства и пути снижения затрат;
		Основные приемы организации работы исполнителей;
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**Навыки/практический опыт:** Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива.
		Умения: Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
		Знания: Методики расчета экономических показателей;
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	**Навыки/практический опыт:** Составление и ведение учётно-отчётной документации

		Умения: Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
		Знания: Формы документов, порядок их заполнения.
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ПК 4.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	**Навыки/практический опыт:** Организация работы автоматизированных систем управления технологических процессов.
		Умения: Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;
		Знания: Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов
	ПК 4.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	**Навыки/практический опыт:** Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологических процессов
		Умения: Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;
		Знания: Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов
Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	**Навыки/практический опыт:** Выполнять контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Умения: Определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;
		Определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;
		Знания: Виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности;
		Виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности;

		Требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	**Навыки/практический опыт:** Выполнять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Умения: Выбирать необходимые способы подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
		Осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству
		Знания: Технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
	ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных	**Навыки/практический опыт:** Осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Умения: Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов,

	технологических линиях по производству вареных колбас	автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Знания: Технологическое оборудование для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
		Требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических опреций подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО Обязательная	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
				линиях	производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированны	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
		сырья.		х технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
				животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
ВД по запросу	ВД 04 Организация и	ДПК 4.1 Организовывать	22.002 Специалист по	С Организационно-технологическое	С/01.5 Организационное обеспечение

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
работодателя (вариативная)	обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	технологии продуктов питания животного происхождения	обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ДПК. 04.02 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
Обязательная	ВД 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
					технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированны	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
		на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас		х технологических линиях	эксплуатационной документацией A/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Индекс	**Наименование**	**Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)**																							
		Общие компетенции (ОК)									**Профессиональные компетенции (ПК)**														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**		**О**	**О**	**О**	**О**		**О**	
ООД.01	Русский язык				О	О				О		О						О		О					
ООД.02	Литература	О	О	О	О	О	О			О								О							
ООД.03	История	О	О		О	О	О											О							
ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О		О								О							
ООД.05	География	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О												
ООД.06	Иностранный язык	О	О		О					О												О			
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О	О		О									О						
ООД.08	Информатика	О	О		О											О	О	О	О	О	О	О			

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
ООД.09	Физическая культура	О			О				О																
ООД.10	Основы безопасности и защита Родины	О	О	О	О	О		О						О	О										
ООД.11	Физика	О	О	О	О	О		О				О	О	О	О										
ООД.12	Биология	О	О		О			О																О	
ООД.13	Химия	О	О		О			О					О		О										
ИП	Индивидуальный проект (химия)	О	О		О			О					О		О										
СГ. 00	**Социально-гуманитарный цикл**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**			**О**			**О**	**О**		**О**						
СГ. 01	История России	О	О	О	О	О	О																		
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		О			О	О			О															
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О	О	О	О	О																
СГ.04	Физическая культура				О		О		О																
СГ.05	Основы бережливого производства	О	О	О	О	О	О	О		О			О			О									
СГ. 06	Основы финансовой грамотности		О	О		О	О										О		О						
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**
ОП.01	Введение в специальность		О		О	О	О	О		О	О	О	О	О	О										
ОП.02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О			О	О	О	О					О	О		О				
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		О	О			О			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О			
ОП.04	Метрология и стандартизация	О	О	О	О	О				О	О		О	О	О							О			
ОП 05	Инженерная графика	О	О			О						О		О											
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в	О	О	О		О		О		О	О	О	О		О										

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																								
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)															
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
	пищевом производстве																								
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О			О	О	О					
МДМ. 01	**Автоматизация технологических процессов**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**				**О**	**О**	**О**	**О**	**О**							**О**	**О**			
ОП.06	Процессы и аппараты	О	О	О	О	О				О		О		О							О	О			
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	О	О	О	О	О				О	О	О	О								О	О			
П.00	**Профессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**													
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	О	О	О	О	О	О	О	О			О													
УП.01.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													
ПП. 01.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**			**О**	**О**	**О**										

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																								
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)															
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
	продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке																								
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О										
УП. 02.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О										
ПП. 02.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О										
ПМ.03	**Организация обеспечения деятельности структурного подразделения**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**						**О**	**О**	**О**	**О**	**О**					
МДК 03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О					
УП 03.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О					
ПП 03.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О					
ПМ.04ц	**Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**		**О**		**О**											**О**	**О**			
МДК 04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О			
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О			
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О			
ПМ.05	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**		**О**		**О**													**О**	**О**	**О**

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	О	О	О	О	О		О		О													О	О	О
УП.05.01	Учебная практика	О	О	О	О	О		О		О													О	О	О
ПП.05..01	Производственная практика	О	О	О	О	О		О		О													О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
												1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
СГ. 00	**Социально- гуманитарный цикл**		**430**	**216**	**428**			**2**		**430**		**148**	**174**	**48**	**60**		
СГ. 01	История России	дифзачёт	48		46			2		48		48					
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифзачёт	132	132	132					132		32	34	30	36		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	дифзачёт	68	48	68					68			68				
СГ.04	Физическая культура	Зач/дифзачёт	110		110					110		32	36	18	24		
СГ.05	Основы бережливого производства	дифзачёт	36	16	36							36					
СГ. 06	Основы финансовой грамотности	дифзачёт	36	20	36								36				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**594**	**342**	**514**			**10**	**48**	**318**	**276**	**410**	**184**				
ОП.01	Введение в специальность	дифзачёт	66	30	64			2			66	66					
ОП.02	Коммуникативные технологии в профессиональной	Экзамен	48	30	36				12	48	48						

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	деятельности																
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Экзамен	72	48	58			2	12	72		72					
ОП.04	Метрология и стандартизация	дифзачёт	54	32	32					54		54					
ОП 05	Инженерная графика	дифзачёт	62	54	60			2			62	62					
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	Экзамен	76	40	64				12		76	76					
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	дифзачёт	72	40	72						72	32	40				
МДМ. 01	**Автоматизация технологических процессов**		**144**	**68**	**128**			**4**	**12**	**144**			**144**				
ОП.06	Процессы и аппараты	дифзачёт	72	40	70			2		72			72				
ОП. 07	Автоматизация технологических процессов	экзамен	72	28	58			2	12	72			72				
П.00	**Профессиональный цикл**		**171**	**1208**	**764**	**79**	**20**	**36**	**120**	**1160**	**552**	**54**	**506**	**564**	**588**		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
			2			**2**											
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**	**экзамен**	**716**	**486**	**370**	**28 8**	**20**	**22**	**36**	**596**	**120**	**54**	**330**	**172**	**160**		
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	экзамен	170	88	144			14	12	152	18	54	116				
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	экзамен	246	110	226		20	8	12	144	102		106	64	76		
УП.01.01	Учебная практика	дифзачёт	72	72		72				72		36	36				

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПП.01.01	Производственная практика	дифзачёт	216	216		216				216		72	72	72			
ПМ 01. ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12											12			
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	**экзамен**	**300**	**210**	**128**	**144**	**Х**	**4**	**24**	**228**	**72**		**176**	**124**	**24**		
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	дифзачёт /экзамен	144	66	128	Х	Х	4	12	72	72		68	76	12		
УП. 02.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36	Х	36		Х		36			36				
ПП. 02.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108				108			72	36			
ПМ 02. ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12	12				12			
ПМ.03	**Организация обеспечения деятельности структурного подразделения**	**экзамен**	**294**	**206**	**122**	**144**		**4**	**24**	**192**	**102**			**136**	**158**		
МДК 03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	экзамен	138	62	122			4	12	72	66			64	74		
УП 03.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36		36				36				36			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПП 03.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108				72	36			36	72		
ПМ. 03 ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12	12					12		
ПМ.04ц	**Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов**	**экзамен**	**258**	**194**	**84**	**144**		**6**	**24**		**258**			**132**	**126**		
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	экзамен	102	50	84			6	12		102			60	42		
УП.04.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36		36					36			36			
ПП.04.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108					108			36	72		
ПМ. 04 ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12		12				12		
ПМ.05	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	Экзамен по модулю	144	112	60	72	0	0	12	144					144		
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик	экзамен	66	40	60				6						66		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак. ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак. ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов									66							
УП.05.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36						36					36		
ПП.05.01	Производственная практика	дифзачёт	36	36						36					36		
ПМ. 05 ЭК.	Экзамен по модулю	экзамен	12						6	12					6		
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		216							216					216		
Итого:			**2952**	**1766**	**1706**	**792**	**20**	**48**	**168**	**1908**	**828**	**612**	**864**	**612**	**864**		

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.01 Введение в специальность	66	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
2	ОП. 05 Инженерная графика	72	ПОП-П	Подготовка к выполнению курсового и дипломного проектов
3	ОП.08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	76	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
4	ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	72	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
5	МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	18	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
6	МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	90	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
7	МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного	72	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»

	сырья.			
8	МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	66	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
9	ПП. 03.01Производственная практика	36	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
10	ПМц*.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	258	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
Итого		828		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия
1	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Ведение технологического процесса обработки слизистых субпродуктов; 3.Ведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов; 4.Ведение технологического процесса обработки мякотных субпродуктов; 5.Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса; 6.Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы; 7.Технология производства варёных колбас; 8.Технология производства копченых колбас; 9.Технология производства рубленых полуфабрикатов; 10.Технология производства быстрозамороженных и охлажденных полуфабрикатов. 11.Участие в упаковке и маркировке тушек птицы и кроликов; 12.Участие в процедуре сдачи – приемки мяса скота, птицы и кроликов; 13.Участие во входном контроле	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	216	2,3,4	Отделение подготовки мясного сырья	Технолог по приёму-сдачи Инженер-технолог

	основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии; 14.Контроль процессов холодильной обработки мяса: 15.Контроль санитарного состояния помещений и технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 16.Анализ учета расходов энергозатрат при холодильной обработке мяса. 17.Участие в приемке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; 18.Участие в подготовке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; 19.Обработка субпродуктов: пищевых субпродуктов, кишечного сырья 20.Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья 21.Изучение правил заполнения документации на мясное сырье Изучение показателей pH и активности воды 22.Проведение органолептической оценки					

	различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов 23.Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги. 24.Оформление результатов исследований 25.Составление технологических схем производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов; 26.Изучение рецептур по приготовлению колбасных изделий, которые используют на предприятии; 27.Отделение мягких тканей от кости (обвалка), удаление с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка); 28.Контроль и проведение процессов посола сырья; 29.Измельчение сырья с использованием специального оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки); 30.Организация приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок. 31.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по обработке пищевых субпродуктов,					

	кишечного сырья; 32.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями					
2.	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности 2.Качество пищевых продуктов как объект управления 3.Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания 4. Комплексные системы управления качеством продукции 5. Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов 6. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов 7. Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов 8. Производственный контроль мясных продуктов 9. Микробиологические показатели безопасности сырья и	ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	108	2, 3	Отделение подготовки мясного сырья	Инженер-технолог

	пищевых продуктов 10. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве 11. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов 12.Контроль производственных стоков и выбросов					
3	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Расчет численности работников структурного подразделения; 3.Оформление табеля учета рабочего времени; 4.Расчёт зарплаты работников структурного подразделения; 5.Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации; 6.Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно - правовых форм хозяйствования;	ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	108	3,4	Предприятие работодателя	Начальник кадровой службы, специалист по кадрам

	7.Составление характеристик стилей руководства, решение ситуационных задач; 8.Составление классификации управленческих решений, решение ситуационных задач; 10.Ознакомление со структурой предприятия; 11.Проведение анализа экономических показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий 12.Проведение анализа производственных показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий; 13.Определение основных производственных показателей работы предприятия; 14.Определение потребности в материально- технических ресурсах; 15.Определение выхода продукции; 16.Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения; 17.Участие в организации технологического процесса производства; 18.Выполнение работ по оформлению документации установленного образца в					

	соответствии с заданными условиями; 19.Выполнение работ по оформлению табеля учета рабочего времени и штатного расписания.					
4	1.Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы 2.Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства 3.Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья 4.Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы 5.Участие в проведении патологического вскрытия 6.Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	ПМ. 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	108	3,4	Предприятие работодателя	Сервисный инженер Инженер-технолог

	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по резке и измельчению мясопродуктов; 3.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования составлению и приготовлению фарша; 4.Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. 5.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по термической обработки мясопродуктов; 6.Ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку с закреплением алюминиевыми скрепками. 7.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического	ПМ. 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	36	4	Предприятие работодателя	Техник

	оборудования по производству колбас.					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПП	Октябрь				ПП	Ноябрь					Декабрь				ПП	Январь				ПП	Февраль				ПП	Март					ПП	Апрель				ПП	Май				Июнь				ПП	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24 ПА12	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	36	36	36	36	П	П	П	П	12 ПА24	к	к	к	к	к	к	к	к	к					1576
2	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	12 ПА24	к	к	36	36	36	36	36	36	36	24 ПА12	ПА	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ПА	Г	Г	Г	Г	Г	Г										1476

Обозначения и сокращения:

36 — обучение по модулям и дисциплинам

ПА — промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю)

П — практики (36 ак.ч. в неделю);

к — каникулы

Г — государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю)

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	33	1188	15 2/3	564	17 1/3	324	2	72	1 1/3	48	2/3	24	6	216			6	216			11	1476
2 курс	16	576	8 1/3	300	7 2/3	276	3	108	2/3	24	2 1/3	84	16	576	8	288	8	288	6	216	2	1476
Всего	**49**	**1764**	**23**	**864**	**25**	**600**	**5**	**180**	**2**	**72**	**3**	**108**	**22**	**792**	**8**	**288**	**14**	**504**	**6**	**216**	**13**	**2952**

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО Комбинат «Дубки» и организаций при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования для специальности, всех видов практики. включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО Комбинат «Дубки» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломной работы.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена, описание организации и проведения защиты дипломного проекта. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Правовых основ профессиональной деятельности

Русского языка и культуры речи

Экономики, менеджмента и маркетинга

Мастерские и зоны по видам работ:

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции

Лаборатория "Мясопереработка"

Спортивный комплекс

Спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир.

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО Комбинат «Дубки», а также в других областях профессиональной деятельности и сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Горбунова Едена Александровна	ООО Комбинат «Дубки»	начальник отдела кадров	22
2	Куликов Алексей Юрьевич,	ООО Комбинат «Дубки»	заместитель генерального директора по производству	20

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Стоимость обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 92668,35 рублей в год.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,
направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

Наименование модуля	стр
ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	2
ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	25
ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	45
ПМц 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	62
Пм 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	82

2024г.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	-

	значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

	профессиональные темы		
ПК 1.1.	Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;	Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК 1.2	Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.	Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы; Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.	Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения,**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую**

	навыки			**программу**
1	Изучение показателей pH и активности воды. Практическое занятие Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги. Проведение органолептической оценки мясного сырья на свежесть.	1.2 Организация приемки сырья на мясоперерабатывающих предприятиях	18	По запросу работодателей
2	Режимы и техника замораживания и размораживания мяса. Влияние замораживания на микроорганизмы Знать режимы охлаждения и замораживания, изменения свойств мяса при охлаждении и замораживании Применение технологических процессов сублимационной сушки мяса и мясных продуктов	2.1 Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	20	По запросу работодателей
3	Уметь проводить технологические процессы обработки различных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2.2 Технология обработки субпродуктов и кишечного сырья	48	По запросу работодателей
4	Составление технологических схем производства копченых изделий и полуфабрикатов из разных видов мясного сырья	2.4. Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов	34	По запросу работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	370	198
Самостоятельная работа	22	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	72	72
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена МДК 01.02 в форме экзамена… УП 01 ПП 01 ПМ 01	36	
Всего	**710**	**486**

2.2 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 1.1 ОК 01-ОК 05, ОК7, ОК9	Раздел 1. МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	170	88	170	88	-	14	12		
ПК 1.2 ОК 01-ОК 05, ОК7, ОК9	Раздел 2. МДК. 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	246	110	246	90	20	8	12		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	216	216							216
	Промежуточная аттестация	12						12		
	Всего:	**716**	**486**	**416**	**178**	**20**	**22**	**36**	**72**	**216**

2.3Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессиональ ного модуля (ПМ), междисциплинар ных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельнаяучебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе вформе практическ ой подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	**2**	**3**	**4**
ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья		**716 /486**	
МДК. 01.01. Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производствапродуктов питания из мясного сырья		**170/88**	
Раздел 1. Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производствапродуктов питания из мясного сырья			
Тема 1.1. Организация приемки скота, птицы на предприятиях мясной промышленности	**Содержание**	**44/28**	
	1. Организация приемки скота и птицы, документы, необходимые для транспортировки животных	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02
	2. Сдача-приемка скота и птицы	2	
	3. Предубойное содержание животных. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	2	
	4. Организация и ведение технологического процесса убоя крупного рогатого скота и разделки туш на автоматизированных технологическихлиниях	2	
	5. Организация и ведение технологического процесса убоя свиней и разделки туш на автоматизированных технологических линиях	2	
	6. Организация и ведение технологического процесса убоя мелкого рогатого скота и разделки туш на автоматизированных технологических	2	

	линиях		
	7. Организация и ведение технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы на автоматизированных технологических линиях	2	
	8. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя крупного и мелкого рогатого скота и свиней	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**28**	
	Практическое занятие 1. Изучение правил заполнения сопроводительных документов на мясное сырье и расходных материалов	4	
	Практическое занятие 2. Изучение правил приемки мясного сырья и расходных материалов	4	
	Практическое занятие 3. Изучение порядка оформления и выдачи сопроводительных документов на мясное сырье и расходных материаловпри перемещении по цехам комбината	4	
	Практическое занятие 4. Определение качества мясного сырья	4	
	Практическое занятие 5.	4	
	Практическое занятие 6. Определение количества мясного сырья и расходных материалов в смену для заданной производственной мощности мясокомбината	4	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по определениюколичества мясного сырья и расходных материалов в смену для заданной производственной мощности мясокомбината	4	
Тема 1.2. Организация приемки сырья на мясоперерабаты вающих предприятиях	**Содержание**	**100/60**	ПК 1.1
	1. Организация приемки сырья на мясоперерабатывающем предприятии	2	
	2. Входной контроль основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии	2	
	3. Верификация и приемка мясного сырья	2	
	4. Верификация и приемка пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов	4	
	5. Особенности входного контроля сырья, поступающего на мясоперерабытывающие предприятия	4	

	6. Операционный контроль. Гигиенические особенности размораживания мясного сырья	2	ОК 01 ОК 02
	7. Органолептическая оценка мясного сырья, поступающего на переработку, на соответствие требованиям ГОСТ	4	
	8. Химические и микробиологические анализы мясного сырья насвежесть	4	
	9. Оценка и сортировка мясного сырья по свойствам в шкале PSE — NOR — DFD	4	
	10. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя крупного и мелкого рогатого скота и свиней	2	
	11. Требования действующих стандартов на продукты убоя	2	
	12. Особенности приемки и предварительная обработка мясного сырья	2	
	13. Технология обвалки говядины и свинины	2	
	14. Жиловка говяжьего, бараньего и свиного мяса , приемы и правила жиловки	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**60**	
	Практическое занятие 1. Изучение способов и последовательности разрубки говяжьих и свиных полутуш	6	
	Практическое занятие 2. Изучение способов и последовательности обвалки и жиловки говяжьих и свиных полутуш	6	
	Практическое занятие 3. Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства мясных продуктов	6	
	Практическое занятие 4. Изучение правил заполнения документации на мясное сырье	6	
	Практическое занятие 5. Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов	6	
	Практическое занятие 6. Изучение показателей pH и активности воды. Оформление результатов исследований	6	
	Практическое занятие 7. Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги. Оформление результатов исследований	6	
	Практическое занятие 8. Проведение органолептической оценки мясного сырья на свежесть. Оформление результатов исследований	6	

	Практическое занятие 9. Проведение химических анализов мясного сырья на свежесть. Оформление результатов исследований	6	
	Практическое занятие 10. Проведение микробиологических анализов мясного сырья на свежесть. Оформление результатов исследований	6	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1. . **Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктовпитания из мясного сырья** **1.** Презентация «Современные методы оценки мясного сырья и вспомогательнгыхматериалов»; **2.** Конспект «Влияние активной кислотности мясного сырья на качество продукции»; **3.** Презентация «экспересс методы оценки качества мясного сырья» **4.** Реферат «Документооборот при сдаче-приемке мясного сырья и вспомогательнгыхматериалов».		14	
Промежуточная аттестация		12	
Всего		170	
МДК. 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии стехнологическими инструкциями		**246/110**	
Раздел 2. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии стехнологическими инструкциями			
Тема 2.1 Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	**Содержание**	**20/10**	ПК 1.1 ОК 01
	1. Характеристика мяса как объекта технологии	2	
	2. Автолиз мяса. Основные стадии и изменение свойств	2	
	3. Режимы и техника охлаждения мяса	2	
	4. Режимы и техника подмораживания мяса	2	
	5. Режимы и техника замораживания и размораживания мяса. Влияние замораживания на микроорганизмы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Практическое занятие 1. Изучение видовых особенностей мяса, влияния породы, пола, возраста.упитанности на качество мяса	2	
	Практическое занятие 2. Изучение особенностей автолиза нормального мяса NORи мяса с признаками PSE,DFD	2	

	Практическое занятие 3. Изучение режимов охлаждения и замораживания. Изменение свойств мяса при охлаждении и замораживании	2	
	Практическое занятие 4. Изучение изменений микроструктуры мяса во время автолиза и технологической обработки	2	
	Практическое занятие 5. Изучение технологических процессовсублимационной сушки мяса и мясных продуктов	2	
Тема 2.2. Технология обработки субпродуктов и кишечного сырья	**Содержание**	**48/32**	ПК 1.2. ОК 01 ОК 07
	1. Номенклатура и классификация субпродуктов. Сбор и обработка субпродуктов. Понятие о микробах, санитария и гигиена при обработке пищевых субпродуктов. Требования стандартов к качеству обработанных субпродуктов. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль в цехе обработки субпродуктов	2	
	2. Организация технологических процессов обработки мякотных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	
	3. Организация технологических процессов обработки слизистых субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	
	4. Организация технологических процессов обработки шерстных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	
	5. Организация технологических процессов обработки мясокостных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	
	6. Организация технологических процессов обработки субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями	2	
	7. Холодильная обработка субпродуктов. Режимы и оборудование. Хранение охлажденных и замороженных субпродуктов. Режимы и оборудование.	2	
	8. Ткани и оболочки пищеварительной системы. Техническая номенклатура кишечных продуктов и фабрикатов. Технологическая классификация кишок. Факторы, влияющие на свойства кишечного сырья. Ветеринарно-санитарные требования к кишечному сырью. Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке кишок	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**32**	
	Практическое занятие 1. Влияние морфологического и химического состава субпродуктов на их пищевую и энергетическую ценность	2	

	Практическое занятие 2. Виды микробной порчи мясопродуктов и субпродуктов. Понятие о микробах, санитария и гигиена при обработкесубпродуктов	2	
	Практическое занятие 3. Методы органолептического анализа. Требования стандартов на обработанные мясные субпродукты	2	
	Практическое занятие 4. Санитарно-ветеринарный и технологический контроль в субпродуктовом цехе	2	
	Практическое занятие 5. Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке субпродуктов	2	
	Практическое занятие 6. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных субпродуктов	2	
	Практическое занятие 7. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки слизистых субпродуктов	2	
	Практическое занятие 8. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки шерстных субпродуктов	2	
	Практическое занятие 9. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки костных субпродуктов	2	
	Практическое занятие 10. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки субпродуктов птицы	2	
	Практическое занятие 11. Правила техники безопасности при обслуживании оборудования для обработки субпродуктов	2	
	Практическое занятие 12. Общие черты строения пищеварительного канала и мочеотделительной системы мясных животных	2	
	Практическое занятие 13. Биохимические особенности и состав стенок кишок	2	
	Практическое занятие 14. Лабораторные исследования кишечного сырья	2	
	Практическое занятие 15. Разборка кишок и освобождение их от содержимого. Выворачивание и обезжиривание кишок	2	
	Практическое занятие 16. Посол и охлаждение кишечных продуктов	2	
Тема 2.3. Технологические процессы производства	**Содержание**	**82/14**	ПК 1.2. ОК 01 ОК 07
	1. Основное сырьё и вспомогательные материалы в колбасном производстве. Пищевые и функциональные добавки	4	
	2. Подготовка сырья. Жиловка мяса и разделение его по сортам,	4	

колбасных изделий	жиловка субпродуктов		
	3. Подготовка сырья. Измельчение и посол мяса	4	
	4. Приготовление фарша и формование батонов. Средства механизации и автоматизации технологических процессов производства мясныхпродуктов на автоматизированных технологических линиях	4	
	5. Термическая обработка колбасных изделий. Регулирование параметров и режимов операций термической обработки мясных продуктовна автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	4	
	6. Технологические процессы производства вареных колбас,сосисок,сарделек и мясных хлебов. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	4	
	7. Технологические процессы производства полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас	4	
	8. Особенности производства ливерных, кровяных колбасных изделий и зельцев, паштетов и студней	4	
	9. Особенности производства зельцев, паштетов и студней	4	
	10. Технологические процессы производства комбинированных и фаршированных колбасных изделий	4	
	11. Требования к качеству колбасных изделий и изменения качества при хранении.	4	
	12. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение.Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья	4	
	13. Технохимический и бактериологический контроль в колбасном цехе. лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях	4	
	14. Машины для измельчения мясного сырья.	4	
	15. Оборудование для перемешивания мясопродуктов	4	
	16. Оборудование для дозирования, наполнения, упаковки и механического разделения мясопродуктов	4	

	17. Оборудование для диффузионной и тепловой обработки мясопродуктов	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**	
	Практическое занятие 1.Влияние степени измельчения мяса на качество и выход варёных колбасных изделий	2	
	Практическое занятие 2. Влияние пищевых добавок на качество и выход вареных колбасных изделий	2	
	Практическое занятие 3. Выбор необходимых способов исследования и методик определения показателей для колбасных изделий	2	
	Практическое занятие 4. Органолептическая оценка качества мяса имясопродуктов	2	
	Практическое занятие 5. Выбор ассортимента и расчет основного сырья при производстве колбасных изделий	2	
	Практическое занятие 6. Влияние сырья и вспомогательных материалов на качество колбасных изделий.	2	
	Практическое занятие 7. Методика определения качества сырья, готовойпродукции и технологические расчёты при производстве колбасных изделий.	2	
Тема 2.4. Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов	**Содержание**	**76/34**	ПК 1.2. ОК 01 ОК 07
	1. Виды и ассортимент продукции копченых изделий и полуфабрикатов	2	
	2. Сырьё и требования к качеству основного сырья при производстве копченых изделий и полуфабрикатов	4	
	3. Основные технологические процессы продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	4	
	4. Современные технологии разделки туш	2	
	5. Способы и режимы посола мяса для продуктов из свинины, говядины и баранины	4	
	6. Термическая обработка и упаковывание готовых изделий	2	
	7. Организация технологических процессов производства фасованного мяса и субпродуктов	4	
	8. Организация технологических процессов производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	4	

	9. Организация технологических процессов производства рубленых полуфабрикатов	4	
	10. Организация технологических процессов производства пельменей	4	
	11. Санитарно–гигиенические требования при производстве копченостей, полуфабрикатов и кулинарных изделий.	4	
	12. Требования к качеству полуфабрикатов и влияние упаковки на качество полуфабрикатов. Упаковка и маркировка мясных продуктов в таруна специальном технологическом оборудовании	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	Практическое занятие 1. Влияние способа посола и механической обработки мясного сырья на качество деликатесных изделий	2	
	Практическое занятие 2. Влияние способа термической обработки на качество цельномышечных деликатесных изделий	2	
	Практическое занятие 3. Производство продуктов из свинины, говядины, баранины и конины. Составление технологических схем производства	2	
	Практическое занятие 4. Методы исследования мясных продуктов из свинины, говядины, баранины и конины	4	
	Практическое занятие 5. Производство сырокопченых и сыровяленых продуктов. Составление технологических схем производства	4	
	Практическое занятие 6. Технология производства деликатесных изделий из субпродуктов и из мяса птицы. Составление технологических схемпроизводства	4	
	Практическое занятие 7. Анализ основных характеристик оборудования дляпосола мясного сырья при производстве копчёных изделий и полуфабрикатов	4	
	Практическое занятие 8. Анализ оборудования для термической обработки сырокопченых и сыровяленых мясопродуктов	4	
	Практическое занятие 9. Изучение основных характеристик оборудования для посола мясного сырья при производстве копчёных изделий иполуфабрикатов.	4	
	Практическое занятие 10. Расчет и совершенствование технологического оборудования для производства копчёных изделий и полуфабрикатов.	4	

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2. **Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясногосырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями** **5.** Презентация «Современные автоматизированные системы обработки субпродуктов»; **6.** Конспект «Лабораторные методы исследований колбасных изделий»; **7.** Презентация «Соевые текстурированные белки, изоляты, концентраты, при производствеколбасных изделий» **8.** Реферат «Использование универсальных камер при производстве колбасных изделий».	8	
Промежуточная аттестация	12	
Всего	246	
Учебная практика УП. 01. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями **Виды работ** Оценка качества вырабатываемого мяса, его категории; организация приемки сырья на мясоперерабатывающем предприятии; изучение процессов обвалки и жиловки мясного сырья; решение ситуационных задач по определению зачетной массы скота и приемке сырья; **Производственная практика ПП01. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями** **Виды работ:** Ознакомление с предприятием, инструктаж по ТБ; определение упитанности скота, категорий птицы и кроликов; контроль внутренних органовскота, птицы и кроликов; участие в упаковке и маркировке тушек птицы и кроликов; Участие в процедуре сдачи – приемки мяса скота, птицы и кроликов; Участие во входном контроле основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии; Контроль процессов холодильной обработки мяса: контроль санитарного состояния помещенийи технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; Участие в приемке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Участие в подготовке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Участие в передаче сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цехапереработки; Участие в проведении сдачи-приемки расходных материалов для производства продуктовпитания из мясного сырья;	**72** **216**	ПК 1.2. ОК 01 ОК 07

Курсовая работа **Тематика курсовых проектов (работ)** 1. Организация производства колбасных изделий с использованием высокотехнологичного оборудования 2. Использование мяса кроликов для производства колбасных изделий 3. Применение гидроколлоидов при производстве мясных продуктов 4. Технологические процессы производства панированных полуфабрикатов 5. Использование мяса индейки для производства полуфабрикатов 6. Разработка технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов 7. Использование мяса кроликов для производства продуктов детского питания 8. Особенности технологии производства сырокопченых и сыровяленых колбас 9. Применение пищевых волокон и растительных ингредиентов в мясных продуктах 10. Использование мяса индейки для производства колбасных изделий 11. Технологические процессы производства мясных паштетов 12. Применение нетрадиционных видов сырья в колбасных изделиях 13. Применение антиоксидантов в мясных продуктах 14. Особенности технологии производства вареных колбас 15. Применение мяса птицы при производстве вареных колбасных изделий 16. Роль ферментных добавок при производстве сыровяленых и сырокопченых колбас 17. Применение консервантов в мясных продуктах 18. Использование мяса птицы для производства продуктов детского питания 19. Использование мяса кроликов для производства порционных мясных полуфабрикатов 20. Особенности термической обработки вареных и копченых колбасных изделий 21. Применение соевых белков в технологии производства колбасных изделий и полуфабрикатов 22. Применение функциональных добавок в технологии производства колбасных изделий и полуфабрикатов 23. Роль фосфатов при производстве вареных колбас 24. Применение кровепродуктов при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов	**20**	
Экзамен по модулю	**12**	
Всего	**716**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности.

Лаборатория «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 5.7 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие дляспо/Б.Ф.Бессарабов,А.А.Крыканов,Н.П.Могильда.—2-еизд.,стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4.

2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130575;

3.2.2. Основные электронные издания

1. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/;
2. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: http://meatind.ru/;
3. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: http://meat.meat-milk.ru/;
4. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/.
5. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: http://standartgost.ru/;
6. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа: http://instrukciy.narod.ru/;
7. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа: http://sterasept.ru/;
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссииот 9 октября 2013 года № 68 - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/ Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;
9. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/.

3.2.3. Дополнительные источники

Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для спо / Ю.Ф.Мишанин,Г.И.Касьянов,А.А.Запорожский.—2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург:Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечнаясистема.—URL:https://e.lanbook.com/book/179632(датаобращения:15.09.2021). — Режимдоступа:дляавториз. пользователей.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Ведет сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Умеет вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Знает требования действующих стандартов на расходные материалыдля производства продуктов питания;	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашнихработ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	Выполняет технологические операции обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Выполняет технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов

технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы; Знает режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.	внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации	-

	получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 2.1.	Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке	Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;	Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль. Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Определять состояние производственных стоков и выбросов Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки	Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке	Контроль производственных стоков и выбросов Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
	Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья,	Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	питания из мясного сырья

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов	2.1.Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов	18	По запросу работодателей
2	Организация производственного контроля	2.2.Производственный контроль мясных продуктов	54	По запросу работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07	МДК.02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	**144**	66	**128**	66	-	4	12	**36**	**108**
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07	Учебная практика	**36**	36						**36**	
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07	Производственная практика	**108**	108							108
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**300**	**210**	**128**	**66**	**-**	**4**	**24**	**36**	**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
МДК 02.01. Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья		**128/66**	
Раздел 1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания		**32/8**	
Тема 1.1. Качество пищевых продуктов как объект управления	**Содержание**	**16/8**	ПК 2.1. ОК 01 ОК 02 ОК 03
	1.Общие положения доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации	2	
	2.Управление качеством пищевой продукции – необходимое условие ее конкурентноспособности.Планирование качества продуктов питания	2	
	3 Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции. Контроль при управлении качеством пищевой продукции	2	
	4. Прослеживаемость в пищевой промышленности. Система прослеживаемости «Меркурий»	2	
	В том числе практических занятий	**8**	

	5-6.Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции	4	
	7-8.Основные положения технических регламентов таможенного союза ТР ТС 021/2011О безопасности пищевой продукции и ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции	4	
Тема 1.2. Концепции управления качеством, их значиваемость в менеджменте качества продуктов ппитания	**Содержание**	**16/0**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03
	9.Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции	2	
	10.Международные стандарты ISO 9000	2	
	11.Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP	2	
	12.Интегрированные системы менеджмента	2	
	13.Показатели продовольственной безопасности Российской Федерации и критерии их оценки	2	
	14.Нормативная документация, регламентирующая постановку системы ХАСПП на производство	2	
	15.Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ) России	2	
	16.Статистические методы контроля качества	2	

Раздел 2. Контроль качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции		**82/54**	
Тема 2.1. Обеспечение продовольственной безопасности ппищевых продуктов	**Содержание**	**28/18**	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02
	17.Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации	2	
	18.Механизмы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации	2	
	19.Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением	2	
	20.Роль ВОЗ в безопасности продуктов	2	
	21.Глобальная стратегия ВОЗ по безопасности пищевых продуктов	2	
	В том числе практических занятий	**18**	
	22-23. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов	4	
	24-25. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов	4	
	26-27. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве	4	
	28. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов	2	
	29. Единые санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2	
	30. Опасности загрязнения пищевых продуктов метаболитами плесневых грибов	2	
Тема 2.2. Производственный контроль мясных продуктов	**Содержание**	**54/36**	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02
	31. Структура производственного контроля. Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, готовой продукции.	2	
	32. Состав и свойства сырья и готовой продукции. Химический состав, пищевая и биологическая ценность, физико-химические и функционально-технологические свойства и безвредность	2	
	33. Входной и технохимический контроль. Санитарно-ветеринарная служба предприятия. Организация контроля качества. Санитария. Порядок отбора проб.	2	
	34. Контроль технологических процессов. Контроль приема сырья, убоя и первичной переработки. Контроль производства мясной продукции.	2	

	35. Комплексная оценка качества мясных продуктов. Задачи оптимального управления качеством. Экспертная оценка, органолептический анализ и метод биосенсоров.	2	
	36. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринного-ферментного сырья	2	
	37. Контроль производственных процессов по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий	2	
	38. Требования к качеству тары и упаковки мясной продукции	2	
	39. Определение качества колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов и консервированной продукции	2	
	В том числе практических занятий	**36**	
	40-41. Знакомство с устройством и эксплуатацией оборудования для исследования мяса и мясных продуктов	4	
	42-43. Методы оценки качества мясной продукции.	4	
	44-45. Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов	4	
	46-47. Определение качественных показателей колбасных изделий.	4	
	48-49. Определение качественных показателей соленых и копченых продуктов.	4	
	50-51. Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов	4	
	52-53. Определение показателей качества деликатесных изделий	4	
	54-55. Определение показателей качества полуфабрикатов	4	
	56-57. Комплексные системы управления качеством продукции	4	
Раздел 3. Экологическая безопасность при производстве мяса		**14/4**	
Тема 3.1. Контроль производственных стоков и выбросов	**Содержание**	**14/4**	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 07
	58. Экозащитные технологии очистки сточных вод мясных предприятий	2	
	59. Классификация сточных вод мясокомбинатов	2	
	60. Схема очистки сточных вод птицефабрик	2	
	61. Мясные отходы: переработка на мясокомбинатах.	2	
	62. Виды получаемой продукции с мясных отходов	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	63-64.Технология очистки сточных вод	4	

Примерная тематика самостоятельной учебной работы 1. Развертывание функции качества при проектирования пищевых продуктов. 2. Квалиметрические модели качества пищевой продукции.		**4**	
Учебная практика **Виды работ** 1. Органолептический и физико-химический анализ свежести мяса 2. Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов 3. Определение качественных показателей колбасных изделий. 4. Определение качественных показателей соленых и копченых продуктов. 5. Определение показателей качества деликатесных изделий		**36**	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02
6. Определение показателей качества полуфабрикатов **Производственная практикаВиды работ** 1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности2.Качество пищевых продуктов как объект управления 3.Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания 4. Комплексные системы управления качеством продукции 5. Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов 6. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов 7. Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов 8. Производственный контроль мясных продуктов 9. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов 10. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов12.Контроль производственных стоков и выбросов		**108**	
Промежуточная аттестация		**12**	
Экзамен по модулю		**12**	
Всего		**300/210**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности.

Лаборатория «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 5.7 образовательной программыпо специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148532 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей+H7:H11

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / А. А. Кунаков, Б. В. Уша, О. И. Кальницкая [и др.] ; под ред. А. А. Кунакова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 234 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013899-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1060349 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Забашта, А. Г. Оценка продуктов из мяса по физико-химическим показателям : учебное пособие для вузов / А. Г. Забашта, В. О. Басов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-9533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233213 (дата обращения: 06.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209831 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129085 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гуринович, Г. В. Системы менеджмента безопасности мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 98 с. — ISBN 979-5-89289-178-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107704 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Ю. В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/993458 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108185 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169451 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических	Организовывает входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Текущая аттестация: Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная

процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		практика – зачет Экзамен по модулю
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Контролирует производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Производит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Текущая аттестация: Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная

		практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю

Оценка сформированных навыков, в том числе в виде ОК и ПК для цифровой экономики

Фактор/ параметр	**Характеристика**	**Шкала оценки уровня развития навыка**			
		0 Недостаточный уровень*	**1 Начальный уровень****	**2 Базовый (требуемый) уровень*****	**3 Высокий уровень******
Владение информационными технологиями/ Анализ цифровой информации и выработка решений	Ориентируется в различных источниках информации, осуществляет поиск необходимых данных, информации и цифрового контента, оценка качества данных, информации и цифрового контента. Демонстрирует знание авторского права и лицензий в цифровой среде. Использует цифровой контент для решения учебных и профессиональных задач. Эффективно работает с информацией в цифровой среде. Способен алгоритмизировать и оптимизировать свои действия. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации в цифровой среде для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности цифровой среды для оценивания ситуации, рисков, продумывает способы их минимизации.	Компетенция не проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется частично в самостоятельной деятельности	Компетенция в основном проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется полностью в самостоятельной деятельности
Планирование и организация деятельности в цифровой среде/	Эффективно планирует свою деятельность с использованием цифровой среды: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует				

Ориентация на результат	этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые цифровые ресурсы. Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели в цифровой среде. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
Информационная безопасность	Понимает технические возможности современных цифровых устройств и интернет-технологий. Решает простые технические проблемы. Знает основы информационной безопасности на уровне пользователя и способен защищать цифровые устройства и персональные данные, в том числе в сети интернет. Умеет анализировать и оценивать угрозы и риски информационной безопасности, способен осуществлять меры противодействия нарушениям информационной безопасности.				

* Выпускник не проявляет компетенцию либо демонстрирует деструктивное поведение в рамках компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.

** Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.

*** Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях.

**** Выпускник демонстрирует позитивные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать высоких результатов во всех рабочих ситуациях, в том числе в сложных, нестандартных ситуациях.

Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной дея-	-

	для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	тельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1.	Рассчитывать выход продукции в ассортименте	Методику расчета выхода продукции	Планирования работы структурного подразделения
ПК 3.2.	Вести табель учета рабочего времени	Порядок оформления табеля учета рабочего времени; Методику расчета заработной платы;	Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
ПК 3.3.	Организовать работу коллектива исполнителей; Управлять работой коллектива исполнителей;	Структуру издержек производства и пути снижения затрат; Основные приемы организации работы исполнителей;	Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения
ПК 3.4.	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	Методики расчета экономических показателей	Принятия управленческих решений Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива
ПК 3.5.	Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Формы документов, порядок их заполнения	Составление и ведение учётно-отчётной документации

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навы-**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую про-**

	ки			**грамму**
1	Составление плановой калькуляция изделия. Формирование и определение цены товара Рассчитывать прибыль от реализации продукции предприятий и рентабельность от реализации продукции предприятия	2.1 Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений, организация производственного процесса	**16**	По запросу работодателей
2	Умение организовывать Управление персоналом	2.3. Организация труда и управление персоналом	50	По запросу работодателей
3	Определение выхода продукции. Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения Участие в постановке производственной задачи перед исполнителями. Участие в распределение обязанностей. Участие в принятии управленческих решений.	Производственная практика	36	По запросу работодателей

.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	122	62
Самостоятельная работа	4	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена УП 03 ПП 03 ПМ 03 в форме экзамена	24	
Всего	**294**	**206**

2.2Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 3.1-ПК 3.5 ОК1-ОК5, ОК9	МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	**138**	62	**122**	62	-	4	12	**36**	**108**
ПК 3.1-ПК 3.5 ОК1-ОК5, ОК9	Учебная практика	**36**	36						**36**	
ПК 3.1-ПК 3.5 ОК1-ОК5, ОК9	Производственная практика	**108**	108							**108**
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**294**	**206**	**122**	**62**	**-**	**4**	**12**	**36**	**108**

2.3 Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебнаяработа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числев форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения		**122 /62**	
Раздел 1. Организация управления деятельностью структурного подразделения		**72/42**	
Тема 1.1. Основы организации управления предприятием и производством продукции	**Содержание**	**36/22**	
	1. Организация управления предприятием.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Структуры управления: основные типы структур и принципы их построения.	2	
	3. Система методов управления.	2	
	4. Формы организации производстваи оценка их эффективности	2	
	5. Методы планирования и виды планов в организации	4	
	6. Внутренняя среда и внешняя среда: понятие, основные переменные, анализ среды	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**22**	
	Практическое занятие 1. Разработка структуры предприятия по заданной ситуации	4	
	Практическое занятие 2. Расчет численности персонала	6	
	Практическое занятие 3. Формирование фонда оплаты труда по категориям персонала (сдельщиков, повременщиков, ИТР)	6	
	Практическое занятие 4. Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации поэкономической деятельности организации	6	

Тема 1.2. Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений, организация производственного процесса	**Содержание**	**36/20**	ПК 3.2 ПК 3.4. ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03
	1. Планирование производства и реализации продукции. Прибыль и рентабельность – показатели экономическойэффективности производства	2	
	2. Ценообразование. Ценовые стратегии	2	
	3. Планирование численности и состава персонала. Планирование труда и заработной платы	2	
	4. Планирование себестоимости продукции. Планирование производственной мощности организации	2	
	5. Планирование материально-технического снабжения организации	2	
	6. Производственный процесс: понятие, содержание, структура	2	
	7. Технологические процессы: понятие, правила разработки и требования, предъявляемые к технологическому процессу.	2	
	8. Контроль за деятельностью структурного подразделения	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**	
	Практическое занятие 1. Плановая калькуляция изделия	4	
	Практическое занятие 2. Формирование и определение цены товара	4	
	Практическое занятие 3. Расчет прибыли от реализации продукции предприятий	4	
	Практическое занятие 4. Расчет рентабельности от реализации продукции предприятия	4	
	Практическое занятие 5. Документальное оформление технологических процессов. Виды технологической документации.	4	
Раздел 2. Организация управления трудовыми ресурсами		**50/20**	
Тема 2.3. Организация труда и управление персоналом	**Содержание**	**50/20**	ПК 3.3 ОК 01 ОК 03 ОК 04
	1. Система управления трудовыми ресурсами. Принципы, методы, функции системы управления.	4	
	2. Управленческие решения и требования, предъявляемые к ним	4	
	3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	4	
	4. Мотивация и критерии мотивации труда. Мотивация и иерархия потребностей.	2	
	5. Развитие персонала: адаптация, повышение квалификации,	4	

	обучение, продвижение по службе. Организация и аттестация рабочих мест		
	6. Стили управления	4	
	7. Деловое общение	4	
	8. Коммуникации в организации	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 1. Рассмотрение производственных ситуаций мотивации персонала к трудовой деятельности.	4	
	Практическое занятие 2. Рассмотрение вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях. Составление матрицы принятия решений	4	
	Практическое занятие 3. Определение стиля управления по «Решетке менеджмента» по заданной ситуации	4	
	Практическое занятие 4. Составление плана проведения совещания и деловой беседы	4	
	Практическое занятие 5. Технологические инструкции. Назначение, порядок разработки	4	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.01 Управлениедеятельностью структурного подразделения 1. Презентация «Типы организационных структур производственных предприятий»; 2. Презентация: «Формирование ценовой политики на предприятиях различных формсобственности».		**4**	
Учебная практика по ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурногоподразделения **Виды работ** 1. Алгоритм общения при подборе персонала: собеседования и коммуникация с кандидатами; 2. Оформление табеля учета рабочего времени; 3. Расчет численности работников структурного подразделения; 4. Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичнойдокументации по экономической деятельности организации; 5. Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно –правовых форм хозяйствования; 6. Составление характеристик стилей руководства, решение ситуационных задач; 7. Составление классификации управленческих решений, решение ситуационных задач.		**36**	

Производственная практика по ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	**108**	
1. Ознакомление со структурой предприятия и руководимого подразделения, определение характера взаимодействия с другими подразделениями, изучение функциональных обязанностейруководителей и работников предприятия **2.** Определение экономических показателей предприятия по выработки мяса и мясных продуктов. **3.** Выполнение анализа производственных показателей предприятия по выработки мяса и мясныхпродуктов **4.** Определение основных производственных показателей работы предприятия. **5.** Определение потребности в сырье и материально- технических ресурсах. **6.** Определение выхода продукции. **7.** Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения **8.** Ознакомление с организацией технологического процесса на производстве. **9.** Участие в постановке производственной задачи перед исполнителями. **10.** Участие в распределение обязанностей. **11.** Участие в принятии управленческих решений.		
Промежуточная аттестация	**12**	
Экзамен по модулю	**12**	
Всего	**294/206**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

«Кабинет экономики организации», оснащенный соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением.

Лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности.

Мастерская «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 5.7 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Основы экономики:учебникдляспо/А.А.Вазим.—Санкт-Петербург:Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5500-3.

2. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. — 4-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 228 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебник / Пукалина Н.Н., Иванин Е.В. - М. : ИЦ Академия, 2018. – 304 с. – Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346826

2. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала : учебник / О.К. Минева, И.Н. Ахунжанова, Т.А. Мордасова [и др.] ; под ред. О.К. Миневой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/18830. - ISBN 978-5-16-011743-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003546 (дата обращения: 11.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональныхи общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Планирует работу структурного подразделения; Оценивает эффективность деятельности структурного подразделения организации; Умеет рассчитывать выход продукции в ассортименте; Умеет вести табель учета рабочего времени работников;Умеет рассчитывать заработную плату; Знает методику расчета выхода продукции; Знает порядок оформления табеля учета рабочего времени; Знает методику расчета заработной платы	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Принимает управленческие решения; Умеет управлять работой коллектива исполнителей; Знает методики расчета экономических показателей	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывает обеспечение производства продуктов питания животного происхождения; Умеет организовать работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового	Контролирует ход и оценивает результаты работы трудового коллектива Умеет рассчитывать экономические показатели	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов

коллектива	структурного подразделения организации; Знает структуру издержек производства и пути снижения затрат	внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Составляет и ведет учётно- отчётную документацию; Умеет оформлять документы различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знает формы документов, порядок их заполнения	деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен

Оценка сформированных навыков, в том числе в виде ОК и ПК для цифровой экономики

Фактор/ параметр	**Характеристика**	**Шкала оценки уровня развития навыка**			
		0 Недостаточный уровень*	**1 Начальный уровень****	**2 Базовый (требуемый) уровень*****	**3 Высокий уровень******
Владение информационнымитехнологиями/ Анализ цифровой информации и выработка решений	Ориентируется в различных источниках информации, осуществляет поиск необходимых данных, информации и цифрового контента, оценка качества данных, информации и цифрового контента. Демонстрирует знание авторского права и лицензий в цифровой среде. Использует цифровой контент для решения учебных и профессиональных задач. Эффективно работает с информацией в цифровой среде. Способен алгоритмизировать и оптимизировать свои действия. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации в цифровой среде для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности цифровой среды для оценивания ситуации, рисков, продумывает способы их минимизации.	Компетенция не проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется частично в самостоятельнойдеятельности	Компетенция в основном проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется полностью в самостоятельнойдеятельности
Планирование и организация деятельности в цифровой среде/	Эффективно планирует свою деятельность с использованием цифровой среды: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует				

Ориентация на результат	этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые цифровые ресурсы. Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели в цифровой среде. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
Информационная безопасность	Понимает технические возможности современных цифровых устройств и интернет-технологий. Решает простые технические проблемы. Знает основы информационной безопасности на уровне пользователя и способен защищать цифровые устройства и персональные данные, в том числе в сети интернет.				

* Выпускник не проявляет компетенцию либо демонстрирует деструктивное поведение в рамках компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.

** Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.

*** Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях.

**** Выпускник демонстрирует позитивные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать высоких результатов во всех рабочих ситуациях, в том числе в сложных, нестандартных ситуациях.

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ. 04 Организация и обеспечение
автоматизированных системуправления технологических процессов
»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04ц Организация и обеспечение автоматизированных системуправления технологических процессов

Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов»

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по запросу работодателя.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок	-

	оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 07	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Принципы бережливого производства	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.1.	Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов	Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов	Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов

ПК 4.2.	Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов	Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов	Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	84	50
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме экзамена УП 04 ПП 04 ПМ 04 в форме экзамена	24	
Всего	**258**	**194**

2.2Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	**ПМд. 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов**	258	194	102	50	-	6	12	36	108
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	Раздел 1 . МДК. 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	102	50	102	50	-	6			
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	Учебная практика (по профилю специальности), часов	36	36							36
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108	108							108
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	258	194	102	50	-	6	12	36	

2.3 Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов		**84/50**		
Раздел 1. Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов		**84/ 50**		
Тема 1.1. Приципы построение и математическое обеспечение АСУ ТП	**Содержание**	**8/0**		
	1. Основные понятия. Типы структурных решений АСУ ТП.	2	ПК 4.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Уо 01.07 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 09.01
	2. Стадии создания АСУ ТП. Формирование требований и разработка концепции АСУ ТП	2		
	3. Система управления как дискретный автомат	2		
	4. Внешний алгоритм АСУ ТП. Внутренний (детализированный) алгоритм АСУ ТП	2		
Тема 1.2. Техническое обеспечение АСУ ТП	**Содержание**	**8/0**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01
	1. Типовая организация АСУ ТП	2		
	2. Управляющие вычислительные машины: устройства с жесткой логикой, программируемые контролеры, встраевыемые системы, промышленные компьютеры	2		
	3. Локальные сети на основе «Полевых шин»	2		

	4. Ввод и вывод сигналом УВМ: ввод и вывод дискретных сигналов, ввод и вывод аналоговых сигналов. Некоторые рекомендации по поводу технических средств	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Уо 01.07 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 09.01
Тема 1.3. Информация в АСУ ТП	**Содержание**	**14/10**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01
	1. Основные понятия	2		
	2. Способы повышения достоверности информации	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**		
	Практическое занятие 1. Создание схемы управления, параметров регулирования, контроля, сигнализации	4		
	Практическое занятие 2. Построение схемы автоматизации измерительных, регулируемых, сигнализируемых комплексов.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01.07 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 01.06 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 07.04 Зо 09.01
Тема 1.4. Програмное обеспечение АСУ ТП	**Содержание**	**18/12**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01
	Понятие ситемы реального времени. Операционные системы реального времени	2		

	Программирование задач АСУ ТП: программирование задач нижнего уровня, программирование задач верхнего уровня,	2		У 4.2.01 З 4.1.01
	Технология обмена данными	2		З 4.2.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**		
	Практическое занятие 3. Построение схем автоматизации с использованием правил выполнения схем средствами автоматизации.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01.07 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 01.06 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 07.04 Зо 09.01
	Практическое занятие 4. Разработка схемы автоматизации технологических процессов с использованием программы автоматизации технологических процессов	6		
Тема 1.5. Пост управления и человек	**Содержание**	**18/14**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01
	Характеристики человека-оператора	2		
	Принципы построения интерфейса оператора	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**		
	Практическое занятие 3. Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	14	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01.07 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.03

				Зо 01.06 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 07.04 Зо 09.01
Тема 1.6. Оптимальное и адаптивное управление	**Содержание**	**18/14**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01
	Оптимальное управление	2		
	Адаптивное управление	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**		
	Практическое занятие 4. Виртуальный учебный комплекс «Автоматизированный колбасный цех»	14	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01.07 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 01.06 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 07.04 Зо 09.01
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов Презентация «Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)»;		**6**		

Учебная практика по ПМд. 04 Организация и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов **Виды работ** 1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях; 2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование; 3. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства; 4. Автоматизация заготовительного производства; 5. Автоматизация механизированного производства 6. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда	**36**		
Производственная практика по ПМд. 04 Организация и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов **1.** Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; **2.** О з**3.** Технология автоматизированного производства: н - технологическая документация на обработку; а - автоматизированные методы подготовки технологической документации; к - автоматизация технологических процессов; **4.** Оборудование автоматизированного производства; **5.** Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления;**6.** Операционные системы реального времени	**108**		
Промежуточная аттестация	**12**		
Экзамен по модулю	**12**		
Всего	**258/194**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов», в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Лаборатории «Лаборатория автоматизации технологических процессов», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технологияпродуктов питания животного происхождения

Мастерские «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по данной специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Оснащенные базы практики в соответствии с п 5.7 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: учеб. пособие / В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 402 с.

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 114 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152603 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: https://e.lanbook.com/book/171601 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Организовывает работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ПК 4.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Обеспечивает работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике

		Экзамен по модулю
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практике Отчет по производственной практике

		Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю

Оценка сформированных навыков, в том числе в виде ОК и ПК для цифровой экономики

Фактор/ параметр	**Характеристика**	**Шкала оценки уровня развития навыка**			
		0 Недостаточный уровень*	**1 Начальный уровень****	**2 Базовый (требуемый) уровень*****	**3 Высокий уровень******
Владение информационными технологиями/ Анализ цифровой информации и выработка решений	Ориентируется в различных источниках информации, осуществляет поиск необходимых данных, информации и цифрового контента, оценка качества данных, информации и цифрового контента. Демонстрирует знание авторского права и лицензий в цифровой среде. Использует цифровой контент для решения учебных и профессиональных задач. Эффективно работает с информацией в цифровой среде. Способен алгоритмизировать и оптимизировать свои действия. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации в цифровой среде для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности цифровой среды для оценивания ситуации, рисков, продумывает способы их минимизации.	Компетенция не проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется частично в самостоятельной деятельности	Компетенция в основном проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется полностью в самостоятельной деятельности

Планирование и организация деятельности в цифровой среде/ Ориентация на результат	Эффективно планирует свою деятельность с использованием цифровой среды: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые цифровые ресурсы. Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели в цифровой среде. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
Информационная безопасность	Понимает технические возможности современных цифровых устройств и интернет-технологий. Решает простые технические проблемы. Знает основы информационной безопасности на уровне пользователя и способен защищать цифровые устройства и персональные данные, в том числе в сети интернет.				

* Выпускник не проявляет компетенцию либо демонстрирует деструктивное поведение в рамках компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.

** Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.

*** Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях.

**** Выпускник демонстрирует позитивные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать высоких результатов во всех рабочих ситуациях, в том числе в сложных, нестандартных ситуация

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ. 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	

	рабочем коллективе		
ОК 07	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Принципы бережливого производства	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1.	Определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;	Виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья;	Выполнять контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

ПК 5.2.	Выбирать необходимые способы подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Выполнять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
ПК 5.3	Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Технологическое оборудование для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических операций подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	60	40
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме экзамена УП 05 ПП 05 ПМ 05 в форме экзамена	12	
Всего	**144**	**112**

2.2 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 5.1-5.3 ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК 05.01Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464Оператор автомата по производству вареных колбас	66	40	60	40	-		6		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация	6								
	Всего:	**144**	**112**	**60**	**40**			**6**	**36**	**36**

2.3 Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	**5**
ПМ 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		**144/112**		
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас		**60/40**		
Тема 1.1. Технологические операции подготовки пищевого сырья и обработки мясопродуктов	**Содержание**	**38/28**	ПК 5.1. ПК 5.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	Н 5.1.01 Н 5.2.01 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.2.01 У 5.2.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03 З 5.2.01 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01
	Разделка туш. Обвалка. Жиловка.	2		
	Измельчение пищевого сырья. Составление фарша. Механическая обработка пищевого сырья.	2		
	Посол мяса. Способы посола	2		
	Тепловая обработка мясных продуктов. Копчение мяса.	2		
	Реструктурирование мясного сырья, формование и прессование мяса	2		
	В том числе практических занятий	**28**		
	Изучение посола мяса, как метода консервирования, приготовления фарша	4		
	Изучение режимов тепловой и холодильной обработки мяса, схем и режимов копчения и сушки мяса	4		
	Маркировка, упаковка и хранение колбасных изделий	4		
	Расчет сырья и готовой продукции для производства полуфабрикатов	4		
	Расчет сырья и готовой продукции для производства колбас, сосисок и сарделек	4		
	Расчет сырья и готовой продукции для производства деликатесных	4		

	изделий			Уо 03.03
	Расчет сырья и готовой продукции для производства консервов	4		Уо 04.02 Уо 09.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 09.01
Тема 1.2. Технологическое оборудование для подготовки пищевого сырья и обработки мясопродуктов	**Содержание**	**22/12**	ПК 5.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	Н 5.3.01 У 5.3.01 З 5.3.01 З 5.3.02 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Уо 09.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04 Зо 03.01
	Оборудование для разделки туш, обвалки и жиловки мяса	2		
	Оборудование для измельчения мяса и посола	2		
	Оборудование для охлаждения и замораживания	2		
	Оборудование для термической и диффузионной обработки	2		
	Санитарная обработка оборудования	2		
	В том числе практических занятий	**12**		
	Изучение технологических процессов производства и оборудования вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек	2		
	Изучение технологических процессов производства и оборудования полукопченых и варено-копченых колбас	2		
	Изучение технологических процессов производства и оборудования сырокопченых колбас	2		
	Изучение технологических процессов производства и оборудования солено-копченых изделий	2		
	Анализ основных характеристик оборудования для обвалки и жиловки, для измельчения мясного сырья	2		
	Анализ основных характеристик оборудования для механической и	2		

	тепловой обработки изделий			
				Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 09.01
Промежуточная аттестация		6		
Всего		66		
Учебная практика: **УП. 05.01 Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору): Выполнение работ по проофессии (по выбору): 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас** **Виды работ:** Приемка и контроль качества сырья Приемка и контроль качества расходных материалов Изучение технологических операций подготовки основного и вспомогательного пищевого сырья Изучение технологических операций обработки пищевого сырья Изучение технологического оборудования для подготовки пищевого сырья Изучение этапов технологического обслуживания оборудования для подготовительных операций		**36 ч**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3. ОК 01 ОК 07	Н 5.1.01 Н 5.2.01 Н 5.3. 01 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.2.01 У 5.2.02 У 5.3.01 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.3.02 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Уо 09.01 Зо 01.04 Зо 01.05

			Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02
			Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 09.01
Производственная практика ПП.05.01 Выполнение работ по прообессии (по выбору): 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас **Виды работ:** Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; Общие знания работника (по выбору) организации; Анализ правил жиловки и разборки мяса и субпродуктов; правил поджиловки и зачистки субпродуктов; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по жиловке и разборке мяса и субпродуктов; Анализ правил резки и измельчения мясопродуктов; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по резке и измельчению мясопродуктов; Анализ правил составления фарша; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования составлению и приготовлению фарша; Анализ правил ведения процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий и других мясопродуктов в термокамерах: -Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. -Загрузка сырья и выгрузка готового продукта из камеры и направление его на охлаждение. -Загрузка рам с колбасными изделиями в камеры или варочные котлы, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки. -Проверка правильности подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов. -Подача топлива в топки, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по термической обработки мясопродуктов;	**36 ч**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3. ОК 01 ОК 07	Н 5.1.01 Н 5.2.01 Н 5.3. 01 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.2.01 У 5.2.02 У 5.3.01 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.3.02 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Уо 09.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06

Анализ правил производства колбас: - Ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку			Зо 02.01 Зо 02.02
с закреплением алюминиевыми скрепками. - Подготовка автомата по производству вареных колбас к работе: заправка искусственнойкол-басной оболочки, маркировочной ленты, засыпка в накопитель скрепок. - Соблюдение равномерной подачи фарша, плотности формования батонов, укладки батонов колбасы на рамы, навешивания паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления, отправкой ее на термическую обработку; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживаниятех-нологического оборудования по производству колбас: - Проверка работы автомата на холостом ходу. - Контроль за работой автомата по производству вареных колбас			Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 09.01
Экзамен по модулю	**6**		
Всего	**144**		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности.

Лаборатория «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 5.7 образовательной программы поспециальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие дляспо/Б.Ф.Бессарабов,А.А.Крыканов,Н.П.Могильда.—2-еизд.,стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130575;

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для спо/ Ю.Ф.Мишанин,Г.И.Касьянов,А.А.Запорожский.—2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург:Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.— Текст: электронный// Лань : электронно- библиотечная система.—URL:https://e.lanbook.com/book/179632(датаобращения:15.09.2021). — Режимдоступа:дляавториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/;
2. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: http://meatind.ru/;
3. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: http://meat.meat-milk.ru/;
4. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/.
5. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: http://standartgost.ru/;
6. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа: http://instrukciy.narod.ru/;
7. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа: http://sterasept.ru/;
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссиот 9 октября 2013 года № 68 - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/ Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

9. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК. 5.1. Контролировать качество и безопасность сырьяи расходных материалов для производства продуктов питанияиз мясного сырья	Выполняет контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Знает виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Знает виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Знает требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашнихработ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихсяи других видовтекущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК. 5.2. Организация и ведение технологического процесса подготовкисырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по	Выполняет технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет выбирать необходимые способы подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обратотке и	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашнихработ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихсяи других видовтекущего контроля. Квалификационный экзамен

производству вареных колбас	приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Знает технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;	
ПК. 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас Знает технологическое оборудование для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Знает требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических опреций подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен

Оценка сформированных навыков, в том числе в виде ОК и ПК для цифровой экономики

Фактор/ параметр	**Характеристика**	**Шкала оценки уровня развития навыка**			
		0 Недостаточный уровень*	**1 Начальный уровень****	**2 Базовый (требуемый) уровень*****	**3 Высокий уровень******
Владение информационнымитехнологиями/ Анализ цифровой информации и выработка решений	Ориентируется в различных источниках информации, осуществляет поиск необходимых данных, информации и цифрового контента, оценка качества данных, информации и цифрового контента. Демонстрирует знание авторского права и лицензий в цифровой среде. Использует цифровой контент для решения учебных и профессиональных задач. Эффективно работает с информацией в цифровой среде. Способен алгоритмизировать и оптимизировать свои действия. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации в цифровой среде для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности цифровой среды для оценивания ситуации, рисков, продумывает способы их минимизации.	Компетенция не проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется частично в самостоятельной деятельности	Компетенция в основном проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется полностью в самостоятельной деятельности
Планирование и организация деятельности в цифровой среде/	Эффективно планирует свою деятельность с использованием цифровой среды: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует				

Ориентация на результат	этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые цифровые ресурсы. Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели в цифровой среде. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
Информационная безопасность	Понимает технические возможности современных цифровых устройств и интернет-технологий. Решает простые технические проблемы. Знает основы информационной безопасности на уровне пользователя и способен защищать цифровые устройства и персональные данные, в том числе в сети интернет.				

* Выпускник не проявляет компетенцию либо демонстрирует деструктивное поведение в рамках компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.

** Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.

*** Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях.

**** Выпускник демонстрирует позитивные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать высоких результатов во всех рабочих ситуациях, в том числе в сложных, нестандартных ситуациях

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,
направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

Наименование дисциплины	**стр**
СГ 01 История России	2
СГ 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	17
СГ 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	33
СГ 03 Безопасность жизнедеятельности	49
СГ 04 Физическая культура	65
СГ 05 Основы бережливого производства	78
СГ 06 Основы финансовой грамотности	86
ОП 01 Введение в специальность	97
ОП 02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	110
ОП 03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	120
ОП 04 Метрология и стандартизация	136
ОП 05 Инженерная графика	148
ОП 06 Процессы и аппараты	159
ОП 07 Автоматизация технологических процессов	173
ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	186
ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	197

2024г.

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
СГ 01 История России

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01 «История России»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.01 «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04 – ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 04	Уо 04.01 Организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	Зо 05.01 Особенности социального и культурного контекста;
ОК 06	Уо 06.01 Описывать значимость своей профессии (специальности);	Зо 06.01 Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.01 «История России»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ОК, формированию которого способствует элемент программы	Код У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. СССР в 1945 – 1991 гг.				
Тема 1.1 СССР после окончания Второй мировой войны.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Людские и материальные потери страны. Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти.		ОК 2 ОК 05	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01
Тема 1.2. Борьба за власть и перспективы развития СССР после смерти И. В. Сталина	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Борьба за власть и перспективы развития СССР после смерти И. В. Сталина. Смена политического курса. «Реформаторы» и «консерваторы». Начало реабилитации жертв политических репрессий. Падение Л. П. Берия. Г. М. Маленков. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву.		ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
Тема 1.3. Хрущевская «оттепель»	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Хрущевская «оттепель». Н. С. Хрущев и стиль его руководства. XX съезд КПСС и десталинизация в СССР. Советское общество в годы «оттепели». Успехи и провалы хрущевской политики. Попытки решения продовольственной		ОК 4 ОК 05	Уо 04.01 Зо 04.01

	проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Отстранение Н. С. Хрущева от власти в октябре 1964 г.		ОК 06	Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
Тема 1.4. Кризис государства и общества в «эпоху застоя»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Л.И. Брежнев его окружение. Днепропетровская группа и застой в высших эшелонах власти. Концепция "развитого социализма" и утверждение консервативных начал во внутренней политике. Косыгинские реформы и переход советской экономики на экстенсивный путь развития. Нарастание кризисных явлений в экономике. Разочарование общества в коммунистических идеалах. Усиление потребительских настроений. Дефицит и очереди. Правление Ю. В. Андропова и К. У. Черненко.			
Тема 1.5. Реформы в СССР в период «Перестройки».	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 4 ОК 05 ОК 06	Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	М. С. Горбачев и его соратники. «Ускорение», «гласность» и другие элементы первого этапа «перестройки». Антиалкогольная кампания. Экономические преобразования: хозрасчет, аренда, кооперативное предпринимательство. Трудности перемен. Внутрипартийная борьба и утрата властями контроля над ситуацией. Рост сепаратистских настроений в союзных республиках. Движение народный фронт.			
Тема 1.6. Крах Советского Союза (1989 – 1991 гг.).	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Создание Съезда народных депутатов СССР и его деятельность. Обострение экономического кризиса в стране. Межнациональные конфликты и парад суверенитетов республик. Референдум о сохранении СССР 1991 г. Новоогоревский процесс по формированию нового союзного договора. Избрание Б. Н. Ельцина президентом России. Августовский путч 1991 г. Возрождение российской государственности. Беловежское соглашение и оформление СНГ.			
Раздел 2. Внешняя политика СССР во 2-й половине XX в.				
Тема 2.1. Советская держава в «холодной	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 2	Уо 02.01
	Рост противоречий между союзниками по антигитлеровской коалиции.			

войне».	Берлинский кризис и конфликт в Корее – начало холодной войны. Образование НАТО. Агрессивные планы США против СССР. Гонка вооружений и ядерный паритет. Международная разрядка. Карибский кризис 1962 г. Участие СССР в локальных военных конфликтах. Война в Афганистане.		ОК 05	Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01
Тема 2.2. СССР и страны социалистического лагеря.	**Содержание учебного материала**	**2**		Уо 02.01
	Участие СССР в установлении советской власти в освобождённых странах Центральной и Восточной Европы. Создание Варшавского блока и СЭВ. Взаимоотношения между СССР и союзниками по социалистическому лагерю: события в Польше, Венгрии, Чехословакии. Разногласия с Югославией, Албанией, Китаем. Борьба за усиление советского влияния в «странах третьего мира».		ОК 2 ОК 05 ОК 06	Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
Тема 2.3. «Новое политическое мышление» в горбачевский период.	**Содержание учебного материала**	**2**		Уо 04.01
	Поиск путей к сближению. Война в Афганистане 1979 – 1989 гг. Договор 1987 г. об уничтожении ядерных ракет малой и средней дальности. Распад социалистического блока: ликвидация СЭВ и Варшавского блока. СССР и объединение Германии. Подготовка договора СНВ – 1.		ОК 4 ОК 05 ОК 06	Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
Раздел 3. Становление современной российской государственности. Экономическое и политическое развитие страны в 1990-е гг.				
Тема 3.1. Россия в 90-е гг. 20 века: проблемы социально-экономического развития.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Экономическое и политическое состояние России после распада СССР. Изменение отношения общества к проведению реформ. Трудности, противоречия, ошибки в процессе преобразования всех сфер жизни Российской Федерации и их преодоление. Переход к рыночным отношениям. Экономические радикальные реформы 1992 – 1993 гг. Е. Т. Гайдара:замысел и практическое воплощение. Либерализация отечественной экономики. Ваучерная приватизация А. Б. Чубайса. Реформирование отечественной финансовой системы. Итоги экономических преобразований начала 1990-х гг.		ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
Тема 3.2. Трансформация отечественной политической	**Содержание учебного материала**	**2**		Уо 04.01
	Проблема суверенизации регионов России. Подписание федеративного договора с национальными республиками. Противостояние исполнительной и законодательной власти. А. В. Руцкой и Р. И. Хазбулатов. Попытка импичмента		ОК 4 ОК 05	Зо 04.01 Уо 05.01

системы. Кризис 1993 г.	Б. Н. Ельцина. Референдум 1993 г. Октябрьские события 1993 г. Принятие Конституции РФ. Итоги выборов в 1-ю Государственную Думу.		ОК 06	Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
Тема 3.3. Социально-экономическое и политическое развитие России в 1990-е гг.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 4 ОК 05 ОК 06	Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Новый экономический курс правительства В. С. Черномырдина. Формирование многоукладной экономики в России. Влияние олигархов на экономическое и политическое развитие страны. Экономические преобразования кабинета Черномырдина-Чубайса. Продолжение приватизации. Проблема ГКО и экономический кризис 1998 г. Экономическая программа кабинета Е. М. Примакова. Выход отечественной экономики на траекторию роста. Становление президентской республики. Россия в 1994 – 1996 гг. Президентские выборы 1996 г. Предпосылки и причины конфликта в Чечне. Первая чеченская кампания: основные события и итоги. Отношение российского общества к конфликту на Северном Кавказе. Соглашение в Хасав-Юрте 31 августа 1996 г.Борьба политических партий и движений за власть на различных уровнях. Передача президентом Б. Н. Ельциным властных полномочий В. В. Путину.			
Тема 3.4. Россия и страны постсоветского пространства в 1990-е гг.	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 1**	**2**	ОК 2 ОК 4 ОК 06	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Проблемы взаимоотношений России с бывшими советскими республиками. Решение проблем ядерного оружия, Черноморского флота, космодрома Байконур и др. Торговый и энергетический транзит России через ближнее зарубежье. Превращение России в правопреемницу СССР. Долговая проблема. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. и участие в них России. Военнополитическое сотрудничество в рамках СНГ.			
Тема 3.5. Внешняя политика РФ в 1990-е гг.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01
	Внешнеполитический курс А. Козырева. Утрата Россией своих внешнеполитических позиций. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Ядерное разоружение и сокращение обычных вооружений. Договоры с США и европейскими странами. Установление добрососедских отношений с Китаем. Агрессия НАТО в Югославии и пересмотр российского			

	внешнеполитического курса.			Зо 06.01
Раздел 4. Российская Федерация в начале XXI столетия.				
Тема 4.1. Внутриполитическое развитие России в 2000 – 2010-е гг.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 2 ОК 05	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01
	Избрание президентом В. В. Путина. Экономическая программа В. В Путина. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности. Вторая чеченская кампания и интеграция республики в состав России. Программа реформ В. В. Путина Создание федеральных округов. Выстраивание отношений между центром и регионами. Укрупнение регионов. Местные органы власти. Федеральное Собрание РФ и Госсовет. Преобразования в судебной и правоохранительной системах России. Президентские выборы 2004, 2008 и 2012 гг. Изменения в конституции страны. Трансформация избирательной системы России			
Тема 4.2.Социально-экономическое развитие России в 2000 – 2010-е гг.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 4 ОК 05 ОК 06	Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Экономическая стратегия В. В. Путина: достижения и ошибки. Развитие инфраструктурных проектов. Усилия по диверсификации российской экономики. Реформа монетизации льгот. Пенсионная реформа. Проблема занятости. Демографическая политика. Экономический кризис 2008 г.: причины и последствия. Трудности в реализации социальных программ в условиях кризиса. Майские указы 2012 г. В. В. Путина и их реализация. Развитие системы здравоохранения. Страховая и платная медицина.			
Тема 4.3.Развитие отечественной культуры в конце XX – начале XXI вв.	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 2**	**2**	ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Направления развития художественной культуры. Сфера образования и науки. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Состояние духовной жизни современного российского общества. Взаимосвязь отечественных социально-экономических, политических и культурных проблем. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».			
Тема 4.4. Россия и страны «ближнего	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 3**	**2**	ОК 2	Уо 02.02 Зо 02.02

зарубежья» в XXI в.	Формирование компетенций и структур СНГ. Защита прав «русскоязычного» населения в «ближнем зарубежье». Союзное государство России и Белоруссии. Евроазэс и его развитие. Российско-грузинский конфликт 2008 г. Отношения России с Абхазией и Южной Осетией.		ОК 4 ОК 06	Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01
Тема 4.5. Россия и Запад. Расширение границ НАТО на Восток.	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4**	**2**	ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Главные задачи внешней политики России. Расширение НАТО на Восток: программа НАТО «Партнерство во имя мира». События 11 сентября 2001 г. и их воздействие на российскую внешнюю политику. Совет Россия – НАТО. Проблема ПРО. России в отношении силовых акций США, их союзников в современном мире. Отношения с бывшими партнерами по социалистическому лагерю. Сочинская олимпиада 2014 г. и дисквалификация МОК российских спортсменов. Противостояние России и Запада в сирийском конфликте.			
Тема 4.6. Россия и страны Азии. Отношения с мусульманским миром.	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 5**	**2**	ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Россия и страны Азиатско-Тихоокеанского региона. Особенности взаимоотношений с Японией. Проблема «северных территорий». Сближение России с Китаем. Образование в 2002 г. Шанхайской организации сотрудничества. Отношения с Ираном и другими странами исламского мира. Участие России в процессе урегулирования конфликта в Афганистане.			
Раздел 5. Россия в многополярном мире				
Тема 5.1. Смена приоритетов в российской дипломатии в период 2014 - 2022 гг.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 4 ОК 05 ОК 06	Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01
	Россия и мировые интеграционные процессы. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. Глобализация современного мира. Участие России в интеграционных процесса. Особенности экономического			

	развития страны в условиях глобальной экономики. Развитие парламентаризма в России. Развитие культуры в России. Нравственное здоровье нации и будущее России. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Перспективы развития РФ в современном мире. Гражданское общество в Российской Федерации.			Зо 06.01
Тема 5.2. Россия и мир в XXI столетии	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 6**	**2**		
	Интеграционные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI вв. Освободившиеся страны. Политика этатизма. Наименее развитые страны. Страны со средним уровнем развития. Нефтедобывающие страны. Новые индустриальные страны. Глобальные проблемы современности. Гонка вооружений. Ядерная безопасность. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.Противостояние США с Россией и Китаем. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Отношения России со странами Запада, НАТО, Китаем, мусульманскими государствами. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. Кризис 2013 – 14 гг. и присоединение Крыма к России. Война на юго-востоке Украины и СВО.		ОК 2 ОК 4 ОК 06	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01
	Самостоятельная работа обучающихся (подготовка докладов по выбору): 1. «Социально-экономическое развитие СССР в 1950 – 70-е гг.» 2. «Советско-афганская война 1979 – 1989 гг.» 3. «Социально-экономическое развитие России в 2000-е гг.» 4. «Государственная символика РФ» 5. «Ведущие политические партии современной России».	**2**	ОК 2 ОК 05 ОК 06	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.01
Промежуточная аттестация				
Всего		**48**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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.

3.2.1. Основные источники

1. Воробьева, Э. А. История России с 1917 по 2010 г.: учебник / Э. А. Воробьева. — Новосибирск: НГТУ, 2019. — 324 с. — ISBN 978-5-7782-4028-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152295 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под. ред. А. Х. Даудов. - СПб: Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2019. - 368 с. - ISBN 978-5-288-05973-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081437 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. История : учебное пособие для СПО / В. Н. Курятников, Е. Ю. Семенова, Н. А. Татаренкова, В. В. Федотов. — Саратов : Профобразование, 2021. — 433 с. — ISBN 978-5-4488-1226-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106826 (дата обращения: 15.05.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник для бакалавров / И. Н. Кузнецов. — 10-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 818 с. — ISBN 978-5-394-03733-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/110991 (дата обращения: 15.05.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

1. Глухова, Т. Г. Хрестоматия по истории России: хрестоматия / Т. Г. Глухова, Е. В. Чучелина. — Самара: СамГУПС, 2020. — 64 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145834 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бузанова, Н. А. История России в схемах и таблицах: учебное пособие / Н. А. Бузанова. — Тамбов: ТГУ им. Г.Р. Державина, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-00078-254-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137562 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Жеребкин, М. В. История России. Вызовы эпохи Романовых: учебное пособие / М.В. Жеребкин. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 456 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031589. - ISBN 978-5-16-015409-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1031589 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Мунчаев, Ш. М. История России: Учебник / Ш.М. Мунчаев, В.М. Устинов. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 608 с. - ISBN 978-5-91768-930-- Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/966207 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

5. Нестеренко, Е. И. История России: учебно-практическое пособие / Е. И. Нестеренко, Н. Е. Петухова, Я. А. Пляйс. - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. - 296 с. - ISBN 978-5-9558-0138-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1048316 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

6.Соколов, А. С. История России: учебное пособие / А. С. Соколов. — Рязань: РГРТУ, 2019. — 56 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168293 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Интернет-ресурсы

ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
ЭБС « ЮРАЙТ»https://www.biblio-online.ru
ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
Издательство «Лань»,https://e.lanbook.com
ЭБС «ZNANIUM.COM», http://znanium.com/catalog/product/1077647

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания		
Зд 1 Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.)	Демонстрирует знание особенностей развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI столетий	Индивидуальный устный опрос Фронтальный устный опрос Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося на практическом занятии Оценка внеаудиторной самостоятельной работы
Зд 2 Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.	Имеет представление о причинах и сущности локальных, региональных, межгосударственных конфликтов конца XX – начала XXI вв.	Индивидуальный устный опрос Фронтальный устный опрос Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль
Зд 3 Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира	Демонстрирует знание основных интеграционные, поликультурные, миграционные и иные процессов политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира	Индивидуальный устный опрос Фронтальный устный опрос Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося на практическом занятии
Зд 4 Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности	Правильно определяет назначение важнейших международных организаций и институтов конца XX – начала XXI вв. и основные направления их деятельности	Индивидуальный устный опрос Фронтальный устный опрос Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося на практическом занятии
Зд 5 О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	Имеет представление о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении традиционных социальных ценностей, национальных и государственных устоев	Индивидуальный устный опрос Фронтальный устный опрос Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль
Зд 6 Содержание и назначение	Демонстрирует знание	Индивидуальный устный опрос

важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	основного содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	Фронтальный устный опрос Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося на практическом занятии Оценка внеаудиторной самостоятельной работы
Умения		
Уд 1 Ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире	Ориентируется в наиболее важных экономических, политических, социокультурных вопросах современности в России и мире, показывает понимание сути острейших глобальных и региональных проблем начала XXI столетия	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Тестовый контроль Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося на практическом занятии
Уд 2 Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	Осознаёт связь между событиями прошлого и настоящего, местными, региональными и мировыми процессами	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Тестовый контроль Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося на практическом занятии

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
СГ 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(английский)

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **3**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09; ПК 3.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 основы проектной деятельности;
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 09	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.04 особенности произношения; Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности;
ПК 3.2		З 2.1.01 параметры качественных

		характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; З 2.1.02 требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья; З 2.1.03 требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья; З 2.1.04 требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	132
в т.ч. в форме практической подготовки	132
в т. ч.:	
практические занятия	132
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК, формированию которых способствует элемент программы	Код У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Производство пищевых продуктов		**20**		
Тема 1. Сельское хозяйство	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**10**	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	1. Отрасли сельского хозяйства.	**2**		
	2. История развития сельского хозяйства.	**2**		
	3. Сельское хозяйство России.	**2**		
	4. Сельское хозяйство Саратовской области.	**2**		
	5. Новые технологии в сельском хозяйстве.	**2**		
Тема 2. Пищевая	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**10**	ОК 02	Уо 02.02

промышленность	6. Структура пищевой промышленности.	**2**	ОК 05 ОК 09	Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	7. Пищевая промышленность России.	**2**		
	8. Предприятия пищевой перерабатывающей промышленности.	**2**		
	9. Мясомолочная промышленность.	**2**		
	10. Современные технологии в пищевом производстве.	**2**		
Раздел 2. Технология продуктов питания животного происхождения		**100**		
Тема 3. Питательные вещества	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**22**	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02
	11. Химический состав пищи.	2		
	12. Основные питательные вещества.	2		
	13. Белки.	2		
	14. Жиры.	2		
	15. Углеводы.	2		
	16. Микронутриенты.	2		

	17. Вода.	2		Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	18. Энергетическая ценность питательных веществ.	2		
	19. Индивидуальная потребность в разных видах питательных веществ.	**2**		
	20. Питательные вещества и здоровое питание.	**2**		
	21. Дефицит питательных веществ.	**2**		
Тема 4. Пищевые продукты	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**24**	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	22. Основные группы пищевых продуктов.	2		
	23. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения.	2		
	24. Молоко.	2		
	25. Молочные изделия	2		
	26. Сыр.	2		
	27. Масло.	2		
	28. Мясо.	2		
	29. Мясные изделия.	2		
	30. Виды мяса.	2		
	31. Химический состав мяса.	2		
	32. Питательный состав мяса.	2		

	33. Контроль знаний	2		
Тема 5. Классификация и характеристики мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**28**	ПК 3.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09	З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	34. Говядина.	**2**		
	35. Телятина.	**2**		
	36. Свинина.	**2**		
	37. Баранина.	**2**		
	38. Мясо птицы.	**2**		
	39. Мясные полуфабрикаты.	**2**		
	40. Субпродукты.	**2**		
	41. Виды мясных продуктов.	**2**		
	42. Колбасные изделия.	**2**		
	43. Колбасы.	**2**		
	44. Сосиски.	**2**		
	45. Сардельки.	**2**		
	46. Консервированные мясные продукты.	**2**		
	47. Контроль качества мяса и мясных продуктов.	**2**		
Тема 6. Подготовка	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**10**	ПК 3.2 ОК 02	З 2.1.01 З 2.1.02

основного сырья и вспомогательных материалов	48. Подготовка основного сырья к производству мясопродуктов.	**2**	ОК 05 ОК 09	З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	49. Разделка говяжьей туши.	**2**		
	50. Разделка свиной туши.	**2**		
	51. Разделка бараньей туши.	**2**		
	52. Подготовка вспомогательных материалов.	**2**		
Тема 7. Обработка и хранение мяса и мясных продуктов.	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**16**	ПК 3.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09	З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02
	53. Процессы обработки мяса.	**2**		
	54. Хранение мяса и мясных продуктов.	**2**		
	55. Заморозка.	**2**		
	56. Копчение.	**2**		
	57. Соление.	**2**		

	58. Варка.	**2**		Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	59. Запекание.	**2**		
	60. Контроль технологических процессов.	**2**		
Тема 8. **Квалифицированный специалист**	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**12**	ПК 3.2 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	61. Сферы деятельности техника-технолога.	**2**		
	62. Профессиональные компетенции техника-технолога.	**2**		
	63. Трудоустройство.	**2**		
	64. Деловой этикет.	**2**		
	65. Техника безопасности на рабочем месте.	**2**		
	66. Дифференцированный зачёт.	**2**		

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
Всего			**132 ч**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: «Кабинет иностранного языка», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья», ФП «Профессионалитет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные издания

1. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов: учебник / А.Р. Белоусова, О.П. Мельчина. — 6-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с.ЭБС «ЛАНЬ» Режим доступа https://e.lanbook.com/book/126156
2. Английский язык: учебное пособие для аудиторных занятий студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения /Л. Н. Голуб, С. А. Медведева. — Брянск: Брянский ГАУ, 2019. — 112 с. ЭБС «ЛАНЬ»
Режим доступа https://e.lanbook.com/book/133098

3.2.2. Дополнительные источники

1. Михельсон, С. В. Great Britain: учебно-методическое пособие / С. В. Михельсон. — Красноярск: КрасГАУ, 2017. — 91 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130103
2. Лухтина, М. А. The USA: учебно-методическое пособие / М. А. Лухтина. — Красноярск: КрасГАУ, 2017. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130099
3. Сорокина, Г. Н. English speaking countries: Учебное пособие / Сорокина Г.Н., Черниченко И.А. - Москва: МГАВТ, 2016. - 36 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/945356
4. Английский язык: учебное пособие / составители Э. И. Чугунова [и др.]. — пос. Караваево: КГСХА, 2018. — 56 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133492 (Английский язык: сборник упражнений по грамматике для студентов, обучающихся по программе среднего профессионального образования всех специальностей)

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Научная библиотека Саратовского государственного университета
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон. текстовые дан. - Саратов: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, - on-line. Режим доступа: http://read.sgau.ru/biblioteka
2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Interactive ed. ... version. - Электрон. текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека". - on-line. Режим доступа: http://elibrary.ru
3. Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: ЭБС для учебных заведений ВО и СПО, научных и массовых библиотек / Издательство Инфра-М. - Электрон. текстовые дан. - М.: Издательство Инфра-М. - on-line. Режим доступа: http://znanium.com

4. Электронная библиотека Издательского центра «Академия" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Издательский центр «Академия" - Электрон. текстовые дан. - М.: Издательский центр «Академия", - on-line.
Режим доступа: https://academia-moscow.ru/elibrary/
5. Электронно-библиотечная система «Лань»
Режим доступа https://e.lanbook.com
6. Энциклопедия «Британика» https://www.britannica.com/
7. Самоучители английского языка http://abc-english-grammar.com/
8. Слушаем и смотрим BBC http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/
9. Деловой английский http://www.delo-angl.ru/?page_id=22
10. Словари и энциклопедии на Академике http://dic.academic.ru/
11. Видеоуроки www.englishwithjo.com
12.Образовательный ресурс на английском языке https://learnenglish.britishcouncil.org/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: понимать основное содержание несложных текстов профессиональной направленности и выделять значимую информацию;	Восприятие на слух иноязычного текста на общие и профессиональные темы.	Текущий контроль Наблюдение за деятельностью обучающегося на практическом занятии Письменный и устный опрос Тестирование Выполнение лексико-грамматических упражнений Составление диалогов Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
читать аутентичные тексты разных стилей на базовые профессиональные темы;	Восприятие информации прочитанного текста в соответствии с поставленной задачей.	
вести / поддерживать и заканчивать беседу в стандартных ситуациях общения и на профессиональные темы, соблюдая нормы речевого этикета;	Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.	
описывать события, явления (в рамках изученных тем), объяснять свои действия, выражать свое отношение;	Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.	
делать краткие сообщения о себе и о своей профессии, заполнять анкеты и формуляры на иностранном языке;	Адекватное использование тематической лексики и грамматических конструкций, необходимых для письменных сообщений профессиональной тематики.	
переводить аутентичные тексты профессиональной направленности на родной язык;	Перевод иноязычного текста на русский с учетом лексико-грамматической нормы родного языка.	
Знания: особенности произношения;	Правильное воспроизведение звуков и интонации иностранного языка.	
правила чтения текстов профессиональной направленности;	Соответствие прочитанного текста основным правилам чтения.	
основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	Грамматически и ситуативно обоснованное употребление глаголов.	
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.	

деятельности;		
правила построения простых и сложных предложений на иностранном языке;	Правильное построение простых и сложных предложений.	
особенности делового этикета России и стран изучаемого языка.	Речевое поведение в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.	

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
СГ 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(немецкий)

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**3**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**13**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09; ПК 3.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 основы проектной деятельности;
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 09	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.04 особенности произношения; Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности;
ПК 3.2		З 2.1.01 параметры качественных

		характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; З 2.1.02 требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья; З 2.1.03 требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья; З 2.1.04 требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	132
в т.ч. в форме практической подготовки	132
в т. ч.:	
практические занятия	132
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК, формированию которых способствует элемент программы	Код У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Производство пищевых продуктов		**20**		
Тема 1. Сельское хозяйство	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**10**	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	1. Отрасли сельского хозяйства.	**2**		
	2. История развития сельского хозяйства.	**2**		
	3. Сельское хозяйство России.	**2**		
	4. Сельское хозяйство Саратовской области.	**2**		
	5. Новые технологии в сельском хозяйстве.	**2**		
Тема 2. Пищевая	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**10**	ОК 02	Уо 02.02

промышленность	6. Структура пищевой промышленности.	**2**	ОК 05 ОК 09	Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	7. Пищевая промышленность России.	**2**		
	8. Предприятия пищевой перерабатывающей промышленности.	**2**		
	9. Мясомолочная промышленность.	**2**		
	10. Современные технологии в пищевом производстве.	**2**		
Раздел 2. Технология продуктов питания животного происхождения		**100**		
Тема 3. Питательные вещества	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**22**	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02
	11. Химический состав пищи.	2		
	12. Основные питательные вещества.	2		
	13. Белки.	2		
	14. Жиры.	2		
	15. Углеводы.	2		
	16. Микронутриенты.	2		

	17. Вода.	2		Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	18. Энергетическая ценность питательных веществ.	2		
	19. Индивидуальная потребность в разных видах питательных веществ.	**2**		
	20. Питательные вещества и здоровое питание.	**2**		
	21. Дефицит питательных веществ.	**2**		
Тема 4. Пищевые продукты	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**24**	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	22. Основные группы пищевых продуктов.	2		
	23. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения.	2		
	24. Молоко.	2		
	25. Молочные изделия	2		
	26. Сыр.	2		
	27. Масло.	2		
	28. Мясо.	2		
	29. Мясные изделия.	2		
	30. Виды мяса.	2		
	31. Химический состав мяса.	2		
	32. Питательный состав мяса.	2		

	33. Контроль знаний	2		
Тема 5. Классификация и характеристики мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**28**	ПК 3.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09	З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	34. Говядина.	**2**		
	35. Телятина.	**2**		
	36. Свинина.	**2**		
	37. Баранина.	**2**		
	38. Мясо птицы.	**2**		
	39. Мясные полуфабрикаты.	**2**		
	40. Субпродукты.	**2**		
	41. Виды мясных продуктов.	**2**		
	42. Колбасные изделия.	**2**		
	43. Колбасы.	**2**		
	44. Сосиски.	**2**		
	45. Сардельки.	**2**		
	46. Консервированные мясные продукты.	**2**		
	47. Контроль качества мяса и мясных продуктов.	**2**		
Тема 6. Подготовка	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**10**	ПК 3.2 ОК 02	З 2.1.01 З 2.1.02

основного сырья и вспомогательных материалов	48. Подготовка основного сырья к производству мясопродуктов.	**2**	ОК 05 ОК 09	З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	49. Разделка говяжьей туши.	**2**		
	50. Разделка свиной туши.	**2**		
	51. Разделка бараньей туши.	**2**		
	52. Подготовка вспомогательных материалов.	**2**		
Тема 7. Обработка и хранение мяса и мясных продуктов.	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**16**	ПК 3.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09	З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02
	53. Процессы обработки мяса.	**2**		
	54. Хранение мяса и мясных продуктов.	**2**		
	55. Заморозка.	**2**		
	56. Копчение.	**2**		
	57. Соление.	**2**		

	58. Варка.	**2**		Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	59. Запекание.	**2**		
	60. Контроль технологических процессов.	**2**		
Тема 8. **Квалифицированный специалист**	**Содержание учебного материала** **Практические занятия**	**12**	ПК 3.2 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	61. Сферы деятельности техника-технолога.	**2**		
	62. Профессиональные компетенции техника-технолога.	**2**		
	63. Трудоустройство.	**2**		
	64. Деловой этикет.	**2**		
	65. Техника безопасности на рабочем месте.	**2**		
	66. Дифференцированный зачёт.	**2**		

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
Всего			**132 ч**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: «Кабинет иностранного языка», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья», ФП «Профессионалитет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные издания

1. Хакимова, Г. А. Немецкий язык для зооветеринарных колледжей: учебное пособие для спо / Г. А. Хакимова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-7842-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166362
Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Васильева, М. М. Немецкий язык: деловое общение: учебное пособие / М. М. Васильева, М. А. Васильева. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-98281-379-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1061637
Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Жебит, Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания: учебное пособие / Л.И. Жебит— Минск: Вышэйшая школа, 2015. — 271 с. ЭБС « ЛАНЬ » https://e.lanbook.com/book/75140
2. Рябцева, О.М. Deutsche Grammatik mit Übungen: учебное пособие/ Рябцева О. М.- Издательство: Южный федеральный университет, 2018-185 с. ЭБС “ZNANIUM.COM” http://znanium.com/catalog/product/1073457
3. Практическая грамматика немецкого языка: учеб. пособие / М.М. Васильева, М.А. Васильева. — 15-е изд. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 255 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). —
www.dx.doi.org/ 10.12737/textbook_5aa7dcf056bac1.36487196.
- Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1031501
4. Рабочая тетрадь по немецкому языку для самостоятельной работы над текстами к учебнику Жебит Л.И. "Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей средних специальных учебных заведений

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Научная библиотека Саратовского государственного университета генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон. текстовые дан. - Саратов: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, - on-line. Режим доступа: http://read.sgau.ru/biblioteka
2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Interactive ed. ... version. - Электрон. текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека". - on-line. Режим доступа: http://elibrary.ru

3.Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: ЭБС для учебных заведений ВО и СПО, научных и массовых библиотек / Издательство Инфра-М. - Электрон. текстовые дан. - М.: Издательство Инфра-М. - on-line. Режим доступа: http://znanium.com

4.Электронная библиотека Издательского центра «Академия" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Издательский центр «Академия" - Электрон. текстовые дан. - М.: Издательский центр «Академия", - on-line. Режим доступа: https://academia-moscow.ru/elibrary/

5.Электронно-библиотечная система «Лань»
Режим доступа https://e.lanbook.com

6. Goethe – Institut: www.goethe.de

7. Сайт издательства Hueber www.hueber.de

8. Свободная энциклопедия http://wikipedia.de

9. Küchen Götter
http://www.kuechengoetter.de/video/Kuechengoetter-TV-16026.html

10. Alumniportal Deutschland https://www.alumniportal-deutschland.org/digitales-lernen/quizze/deutsches-essen

11. Ostdeutsch Kochen https://www.erichserbe.de

12. Chefkoch Academy https://www.youtube.com/watch?v=nUMBu65mOUA

13. DDR- Rezepte https://ddr-rezepte.net/rezepte/eiergerichte/

14. Essen und Trinken http://www.essen-und-trinken.de/internationale-kueche#

15.Welt Rezepte von Marions Kochbuch www.welt-rezepte.de/europa/deutsche-rezepte.html

16. Dr. Oetker www.oetker.de

17. Deutsche Küche www.gofeminin.de/m/kueche/deutsche-kueche-deutsche-rezepte.html

18. Worauf hast du Lust? www.speisekarten-seite.de

19. K. MÜllner www.obst-gemuese.at./produkte.html

20. Welt http://www.welt.de/wirtschaft/karriere/leadership

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: понимать основное содержание несложных текстов профессиональной направленности и выделять значимую информацию;	Восприятие на слух иноязычного текста на общие и профессиональные темы.	Текущий контроль Наблюдение за деятельностью обучающегося на практическом занятии Письменный и устный опрос Тестирование Выполнение лексико-грамматических упражнений Составление диалогов Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
читать аутентичные тексты разных стилей на базовые профессиональные темы;	Восприятие информации прочитанного текста в соответствии с поставленной задачей.	
вести / поддерживать и заканчивать беседу в стандартных ситуациях общения и на профессиональные темы, соблюдая нормы речевого этикета;	Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.	
описывать события, явления (в рамках изученных тем), объяснять свои действия, выражать свое отношение;	Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.	
делать краткие сообщения о себе и о своей профессии, заполнять анкеты и формуляры на иностранном языке;	Адекватное использование тематической лексики и грамматических конструкций, необходимых для письменных сообщений профессиональной тематики.	
переводить аутентичные тексты профессиональной направленности на родной язык;	Перевод иноязычного текста на русский с учетом лексико-грамматической нормы родного языка.	
Знания: особенности произношения;	Правильное воспроизведение звуков и интонации иностранного языка.	
правила чтения текстов профессиональной направленности;	Соответствие прочитанного текста основным правилам чтения.	
основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	Грамматически и ситуативно обоснованное употребление глаголов.	
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.	

деятельности;		
правила построения простых и сложных предложений на иностранном языке;	Правильное построение простых и сложных предложений.	
особенности делового этикета России и стран изучаемого языка.	Речевое поведение в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.	

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
СГ 03 Безопасность жизнедеятельности

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо.02.02	определять необходимые источники информации		
	Уо 02.03	планировать процесс поискаструктурировать получаемую информацию		

	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
Самостоятельная работа	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ОК	Код У/З
1	*2*	**3**		
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения		14		
Тема 1. 1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 04 ОК 07	Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.03
	1. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера - современные средства поражения. **2.** Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки.	4		
Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	**Содержание**	2	ОК 02 ОК 06 ОК 08	Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.03 Уо 02.06 Зо 02.02 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Уо 08.03 Зо 08.02
	1. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территории от чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Гражданская оборона, её структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.	2		

				Зо 08.04
Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	**Содержание**	4	ОК 02	Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.03 Уо 02.06 Зо 02.02
	1. Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий при стихийных бедствиях, авариях и катастрофах. **2.** Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций (АСДНР). Особенности проведения АСДНР на территории, зараженной (загрязнённой) радиоактивными и отравляющими аварийно- химически опасными веществами (АХОВ), а также при стихийных бедствиях.	4		
Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	**Содержание**	4	ОК 04	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	1. Обеспечение надёжной защиты рабочих и служащих, повышение надёжности инженерно-технического комплекса, обеспечение надёжности и оперативности управления производством. Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства. **2.** Подготовка данных и определение порядка использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций. Планирование и организационные вопросы выполнения эвакуационных мероприятий. Организация получения и использования средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	4		
Раздел 2 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		6		
Тема 2.1. Здоровый образ жизни как необходимое	**Содержание**	6	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.03 Зо 08.02 Зо 08.04

условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества	**1.** Здоровье человека и здоровый образ жизни. Факторы, формирующие здоровье и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. **2.** Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах. Оказания первой медицинской помощи при кровотечениях, при травмах опорно-двигательного аппарата, при ожогах, при отравлении аварийно-химические опасными веществами (АХОВ).	6		
Раздел 3 Основы военной службы		**48**		
Тема 3.1. Основы обороны государства	**Содержание**	**14/14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.03 Уо 02.06 Зо 02.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Зо 07.03 Уо 08.01 Уо 08.03 Зо 08.02
	В том числе практических занятий	14		
	Практическое занятие 1. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Практическое занятие 2. Терроризм как серьёзная угроза национальной безопасности России. Порядок действий и правила поведения при обнаружении признаков (угрозе) совершения террористического акта. Практическое занятие 3. Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства. Практическое занятие 4. Вооружённые силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооружённых сил, рода войск и их предназначение. Практическое занятие 5. Функции и основные задачи современных Вооружённых сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Практическое занятие 6. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении)			

	воинских подразделений. Практическое занятие 7. Пользование средствами индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.			Зо 08.04
Тема 3.2. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы	**Содержание**	14/14	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.03 Уо 02.06 Зо 02.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Зо 07.03 Уо 08.01 Уо 08.03 Зо 08.02 Зо 08.04
	В том числе практических занятий	14		
	Практическое занятие 8. Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её основные составляющие. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Практическое занятие 9. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. Практическое занятие 10. Правила приёма в военные образовательные учреждения профессионального образования гражданской молодёжи. Практическое занятие 11. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Практическое занятие 12. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Практическое занятие 13. Воинский этикет и честь военнослужащего Вооруженных Сил Российской Федерации Практическое занятие 14. Формирование навыков бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	14		
Тема 3.3. Основы военно-патриотического воспитания	**Содержание**	**20/20**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.03 Уо 02.06
	В том числе практических занятий	20		

	Практическое занятие 15. Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество - основы боевой готовности частей и подразделений. Практическое занятие 16. Дни воинской славы России – дни славных побед. Практическое занятие 17. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части - символ воинской чести, доблести и славы. Ордена - почётные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Практическое занятие 18. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники. Практическое занятие 19. Меры безопасности при обращении с стрелковым оружием, имитационными средствами и боеприпасами. Материальная часть стрелкового оружия 5,45- мм. АК-74. Практическое занятие 20. Материальная часть стрелкового оружия 5,45- мм. АК-74. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке АК-74. Практическое занятие 21. Воинские звания и знаки различия, правила их размещения на военной форме. Практическое занятие 22. Использования средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях. Отработка норматива по надеванию противогаза. Практические занятия 23, 24. История и традиции музея МЧС России по Саратовской области (посещение музея МЧС).	20		Зо 02.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Зо 07.03 Уо 08.01 Уо 08.03 Зо 08.02 Зо 08.04
Всего:		**68**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- **3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

- **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступа к информационным ресурсам сети Интернет.

• Основные печатные издания

• Безопасность жизнедеятельности : учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-7404-2.

• Менумеров, Р. М. Электробезопасность : учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0.

• Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

- **Основные электронные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114- 7404-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174970 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт- Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Менумеров, Р. М. Электробезопасность : учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2- е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-

8114-8191-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173112 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5- 8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148019 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- **Дополнительные источники**

1. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. – Электрон. текстовые дан. - Саратов: Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова. - Режим доступа: library.sgau.ru/biblioteka

2. Педагогический форум России [Электронный ресурс]: фестиваль педагогических идей "Открытый урок". - Электрон. текстовые дан. - М.: ИД «Первое сентября». - _$0,,http://festival.1september.ru$Режим доступа: http://festival.1september.ru_

3. Российское образование [Электронный ресурс]: федеральный образовательный портал / ФГУ "Государственный научно-исследовательский институт информационных технологий и телекоммуникаций" (ФГУ ГНИИ ИТТ "Информика");. - Электрон. текстовые дан. - М.: ФГУ ГНИИ ИТТ "Информика. -

4. Электронно-библиотечная система "IPRbooks" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Ай Пи ЭР Медиа». - Электрон. текстовые дан. - Саратов: ООО «Ай Пи ЭР Медиа» -

_$0,,www.iprbookshop.ru$Режим доступа: www.iprbookshop.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

	Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
	Усвоенные знания:		
Зд 1	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	Способность самостоятельно анализировать принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
		чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях	

Зд 2	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	Способность самостоятельно оценивать результаты своей деятельности и их последствия в профессиональной деятельности и быту	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Зд 3	основы военной службы и обороны государства	Активное использование информации по основам военной службы и обороны государства	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Зд 4	задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения	Адекватное взаимодействие с окружающими на мероприятиях по гражданской обороне с соблюдением правил защиты от оружия массового поражения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Зд 5	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	Соблюдение правил пожарной безопасности	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Зд 6	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в	Соблюдение правил и порядка призыва на военную службу и	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный
	добровольном порядке	поступления на нее в добровольном порядке	опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет

Зд 7	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности	Знание видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Зд 8	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Адекватное использование получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Зд 9	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Соблюдение правил оказания первой помощи пострадавшим	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
	Освоенные умения:		
Уд 1	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от	Организация мероприятий по защите работающих и	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный
	негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет

Уд 2	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Использование профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Уд 3	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Адекватное использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Уд 4	применять первичные средства пожаротушения	Грамотное использование первичных средств пожаротушения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Уд 5	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	Правильно определять в перечне военно-учетных специальностей родственные полученной специальности	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет

Уд 6	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	Использование профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Уд 7	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Владение бесконфликтными способами общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет
Уд 8	оказывать первую помощь пострадавшим	Адекватное оказание первой помощи пострадавшим	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; оценка практических занятий; собеседование; дифференцированный зачет

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
СГ 04 Физическая культура

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Физическая культура

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина СГ.04 Физическая культура является обязательной базовой частью общего гуманитарного основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья".

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 4, ОК 6, ОК 8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04	Уо 04.01 Организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 06	Уо 06.01 Описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01. Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 08	Уо 08.01 Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	Зо 08.01 Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо 08.02 Основы здорового образа жизни; Зо 08.03 Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	110
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	106
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация 4- семестр-зачет; 6 семестр - дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.04 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
	Содержание учебного материала			
ё **Тема 1.1. Легкая атлетика**	**Теоретические занятия:** 1.Классификация видов легкой атлетике. Требования программы и нормативы легкой атлетике.	**2/22**	ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических занятий			
	2.Техники низкого старта, 100 метров. Техника низкого старта (разбег, финиширование). Челночный бег 5х10 Выполнение прыжков в длину с разбега способом «согнув ноги».	**2**		
	3.Контрольный норматив в беге на 100 метров	**2**		
	4.Контрольный норматив по прыжкам в длину с разбега способом «согнув ноги»	**2**		
	5.Выполнение техники бега на средние дистанции 500\1000 метров. Повторение техники метание гранаты 500/700гр	**2**		
	6.Контрольный норматив на средние дистанции 500\1000 метров	**2**		
	7.Техники метание гранаты 500\700 грамм. Кроссовая подготовка.	**2**		
	8.Контрольный норматив метание гранаты 500\700 грамм. Выполнение техники эстафетного бега	**2**		
	9.Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики	**2**		
	10.Упражнения для повышение специальной выносливости в беге на 2000/3000 метров.	**2**		
	11.Упражнение для восстановления дыхания. Бег 2000 метров без учета времени.	**2**		
	12.Контрольный норматив: бег на 2000\ 3000 метров. Упражнение для восстановления дыхания	**2**		
Тема 1.2 Гимнастика	**В том числе практических занятий**	**18**	ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 08.01
	13.Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыкания и смыкания, поворотов на месте.	**2**		
	14.Общеразвивающие упражнения. Упражнения для развития мышц брюшного пресса, мышц спины, мышц ног (работа с дополнительной нагрузкой: отягощения, гантели, блины).	**2**		
	15.Общеразвивающие упражнения с набивными мячами.	**2**		
	16.Упражнение с силовыми снарядами на различные группы мышц. ОРУ на растяжку	**2**		
	17.Общеразвивающие упражнения со скакалкой.	**2**		

	18.Общеразвивающие упражнения с гантелями.	**2**		Зо 08.02 Зо 08.03
	19.Упражнение с силовыми снарядами на различные группы мышц. ОФП (подтягивание, упражнения для развития мышц брюшного пресса).	**2**		
	20.ОФП. ОРУ в парах.	**2**		
	21.ОРУ около шведской стенки. ОРУ на месте и движении.	**2**		
Тема 1.3. Лыжная подготовка	**Теоретические занятия** 22.Лыжный инвентарь. Подготовка лыж к занятиям, подбор лыжных мазей и смазка лыж. Правила поведения на занятиях лыжным спортом	**1/20**	ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических занятий	**20**		
	23. Техника одновременного бесшажного лыжного хода. Упражнение на дыхание	**2**		
	24. Техники одновременного одношажного лыжного хода. Подъемы тремя способами.	**2**		
	25. Выполнение попеременного двушажного лыжного хода (скользящий шаг).	**2**		
	26.Техника попеременного двушажного лыжного хода (скользящий шаг). Закрепление техники торможения способом «плугом», техника спусков в высокой стойке.	**2**		
	27.Техника торможения способом «плугом» и техники спусков в высокой стойке. Совершенствование техники одновременных лыжных ходов.	**2**		
	28.Коньковые стили. Техника одновременного конькового одношажного хода. Спуски, подъёмы.	**2**		
	29Торможение способом «полу плугом», спуски в средней стойке. Выполнение техники одновременного двушажного хода.	**2**		
	30.Совершенствование техники одновременного одношажного и двушажного лыжного хода.	**2**		
	31.Пробное прохождение дистанции 3000\5000 метров	**2**		
	32.Контрольные нормативы: Дистанция юн.5000 метров, дев. 3000 метров, с применением изученных ходов.	**2**		
Тема 1.4. Спортивные игры	**Теоретические занятия:** 33. Спортивные игры в системе физического воспитания. Место занятий, оборудование, инвентарь. Организация и проведение соревнований. Правила судейства.	**1/24**	ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических занятий 34.Баскетбол: техника игры в нападение(бег обычный, приставными шагами) прыжки, повороты. Ловля и передачи мяча на месте и в движении. ведение мяча правой и левой рукой на месте и в движение, броски в корзину.	**2**		
	35.Техника игры в защите: Перемещение, защитная стойка, передвижение обычными и приставными шагами в различных направлениях, передвижение спиной вперед.	**2**		
	36.Техника овладения мячом и противодействия: овладение мячом при отскоке от щита или корзины, перехваты, вырывание и выбивание мяча, способы противодействия броскам в корзину.	**2**		
	37.Элементы тактики игры в нападение: индивидуальные тактические действия игрока с мячом и без мяча, взаимодействие двух и трех игроков без противника и с противником.	**2**		
	38.Элементы тактики играя в защите: действие защитника против игрока с мячом и без мяча, взаимодействие двух, трех и более игроков в защите.	**2**		
	39.Тренировка и двусторонняя игра.	**2**		
	40.Волейбол: Техника игры. Нападение: стойки и перемещение, техника владения мячом,	**2**		

	подачи, передачи, нападающий удар.			
	41.Техника прямого нападающего удара из номеров 2,4. Двухсторонняя игра.	**2**		
	42.Защита. Стойки, перемещение, техника владение мячом прием мяча, блокирование.	**2**		
	43.Техника приема мяча с низу. Блокирование из номеров 2,3,4	**2**		
	44.Техника прямой подачи. Нападающий удар со второй линию	**2**		
	45.Тренировка и двусторонняя игра.	**2**		
Тема 1.5. Общая физическая подготовка	**В том числе практических занятий**	**20**	ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	46. Понятие ОФП Составление комплекса физических упражнений	**2**		
	47. Подтягивание, поднимание туловища из положения, лежа на спине и сидя на скамейке (на время),	**2**		
	48. Прыжки через скакалку, приседание, сгибание и разгибание рук в упоре лежа.	**2**		
	49. Упражнение с силовыми снарядами на различные группы мышц	**2**		
	50. Выход силой на одну руку на высокой перекладине. Подъем с переворотом на высокой перекладине	**2**		
	51. Многоскоки через гимнастическую скамейку. Комплекс упражнение на растяжку	**2**		
	52. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (широкая, средняя, узкая постановка рук)	**2**		
	53. ОРУ на месте и в движении. Прыжки в длину с места.	**2**		
	54. ОРУ на месте и в движении. Челночный бег 10х10.	**2**		
	55. Прыжки на гимнастической скакалке на выносливость	**2**		
Промежуточная аттестация: 4 семестр-зачет; 6 семестр - дифференцированный зачет				
Всего:		110		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (Тренажерный зал):

Рабочее место преподавателя; атлетический центр WEIDERFLEX 8950, атлетический центр WEIDERFLEX 8970, беговая дорожка, велотренажеры, гребля SM-62, комплекты лыжные, стенка гимнастическая, штанги, ботинки лыжные, доска для пресса, инвентарь для игры в шахматы, канат, крепление, лыжи, майки спортивные, маты гимнастические, министепы, мячи б/б, мячи в/б, мячи ф/б, насос для мяча, ракетки, скамья, гимнастическая скакалка.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (Игровой зал):

Рабочее место преподавателя; фермы баскетбольные с пластиковыми щитами с табло атаки; баскетбольные пластиковые щиты (разминочные); ворота для мини футбола; электронное табло универсальное; мячи баскетбольные; мячи волейбольные; волейбольный комплект (стойки, сетка, вышка)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (Тренажерный зал):

Рабочее место преподавателя; грифы, диски, гири, гантели; лавка для жима; стойки пауэрлифтинга; стойки для дисков; стойка для седа; тренажер Ф-2; тренажер жим ноги; универсал ТС -102; скамья атлетич. ТС -101; тяги горизонтальная и вертикальная

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (Зал борьбы):

Рабочее место преподавателя; гимнастические стенки с навесными перекладинами для подтягивания; брусья параллельные; канат; кольца; перекладина высокая; козел; тренажеры; тренажер для армспорта; маты; покрышка; зеркала; весы медицинские; гонг для борьбы.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (№ 510):

Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска меловая; проектор ViewSonicPJD 3DDLP– перенос; MSI L1350D нетбук – перенос.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные издания

1. Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1541976 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Каткова, А.М. Физическая культура и спорт: учебное наглядное пособие / А.М. Каткова, А.И. Храмцова. - М.: МПГУ, 2018. - 64 с. - ISBN 978-5-4263-0617-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1020559 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Физическая культура и спорт. Прикладная физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие / сост. С. А. Дорошенко, Е. А. Дергач. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 56 с. - ISBN 978-5-7638-4027-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1816527 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду обороне». Режим доступа: https://www.gto.ru/norms.
2. ФизкультуУРА. Режим доступа: http://www.fizkult-ura.ru
3. CYBERLENINKA. Электронная библиотека. Научные статьи. Режим доступа: http://cyberleninka.ru/article/c/fizicheskaya-kultura-i-sport
4. Сайт учителей физической культуры «Физкультура на 5». Режим доступа: http://fizkultura-na5.ru/
5. ЭБС “ZNANIUM.COM” Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/993540
6 Журин, А. В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спортивных игр / А. В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
СГ.04 Физическая культура

Результаты обучения[1]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Уо 06.01 описывать значимость своей специальности; Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	-Выполнение (в часах) установленной учебной нагрузки; -Выполнение контрольных нормативов по физической подготовке; -Демонстрация индивидуальных комплексов упражнений; -Участие в основных спортивно-массовых и оздоровительных мероприятиях	Выполнение практических заданий, индивидуальных заданий. Дифференцированный зачет. Приложение № 1
Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;		Оценка выполнения практических заданий, выполнение индивидуальных заданий, принятие нормативов. Дифференцированный зачет. Приложение №1 Легкая атлетика: -выполнять технически правильно бег на короткие, средние и длинные дистанции-технически правильно выполнять предусмотренные учебной программой

Зо 06.01. сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо.08.01.Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо.08.02. Основы здорового образа жизни;		легкоатлетические и контрольные упражнения (двигательные тесты) - выполнять беговые упражнения, челночный бег, бег с высоким подниманием бедра, с прыжками и ускорением -выполнять прыжковые упражнения в длину с места, в длину с разбега -техника легкоатлетических упражнений, предусмотренных учебной программой -методика бега на короткие, средние и длинные дистанции -легкоатлетические и контрольные упражнения Гимнастика: -основные принципы развитие физических качеств (быстроты, силы, выносливости) -проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня фрагменты занятий физической культуры (в роли помощника преподавателя) - составлять комплекс физических упражнений по - планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности - основы техники гимнастических упражнений - техника гимнастических упражнений, предусмотренных учебной программой - методика обучения гимнастическим упражнениям и спортивной тренировки в гимнастике Лыжная подготовка -выполнять виды классических лыжных ходов - выполнять виды подъёмов и спусков в лыжной подготовки - соблюдать меры безопасности и правила профилактики травматизма на занятиях лыжной подготовки -технически правильно выполнять предусмотренные учебной программой лыжные и контрольные упражнения - выполнять передвижения на лыжах скользящими способами ходьбы демонстрировать технику умения последовательно чередовать их в процессе прохождения тренировочных дистанций - техника выполнения лыжных ходов, предусмотренных учебной программой Спортивные игры - применять на практике методы и приемы обучения тактике и технике игры по видам спорта - выполнять базовые элементы техники -передач мяча сверху снизу; приём мяча; подача мяча на точность - выполнять базовые элементы техники лови мяча, передачи мяча с места и в движении, броска мяча в кольцо, ведение мяча - правила игры в баскетбол и волейбол - особенности техно-тактической игры в баскетбол и волейбол

		- особенности проведения подготовительной части занятия - простейшие индивидуальные, групповые и командные тактические действия ОФП планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности - составлять режима дня ОФП -особенности методики выполнение ППФП (юноши) - упражнения для развития физических способностей (силовых, скоростно-силовых, координационных, гибкости, ловкости) - способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности

Контрольные нормативы по проверке овладения обучающимся жизненно важными умениями и навыкам. Приложение №1

№ п/п	Вид упражнений		Оценка					
			II курс			III курс		
			3	**4**	**5**	**3**	**4**	**5**
1.	Бег 100 метров (сек)	Ю.	15.0	14.5	14.2	15.0	14.5	13.6
		Д.	17.5	16.5	16.2	17.8	17.0	16.2
2.	Бег 5000 метров (мин. сек)	Ю.	Без учета времени					
	Бег 3000 метров (мин. сек)	Д.						
3.	Прыжки в длину с места (см)	Ю.	210	215	235	215	220	240
		Д.	145	165	180	150	170	185
4.	Прыжки в длину с разбега (см)	Ю.	400	420	450	400	420	440
		Д.	300	340	360	300	320	345
5.	Метание гранаты 500 г/м,	Д.	17	18	23	14	18	21
	700 г/м	Ю.	30	32	36	32	34	36
6.	Подтягивание на перекладине (кол-во раз) юноши	Ю.	10	12	14	12	14	16
7.	Поднимание туловища из положения, лежа на спине руки за головой (девушки)	Д.	20	25	35	27	32	37
8.	Бег на лыжах 5 км (мин, сек),	Ю.	29.00	28.00	25.00	30.00	27.00	25.00
	3 км (мин, сек)	Д.	19.30	19.00	18.30	21.30	20.00	19.00
9.	Комплекс силовых упражнений (юноши)	Ю.	40	46	50	42	48	52
10.	Бег 1000 метров (мин/сек)	Ю.	4.10	3.50	3.35	4.00	3.35	3.20
	Бег 500 метров (мин/сек)	Д.	2.20	2.10	2.00	2.10	2.00	1.50
11.	Сгибание и разгибание рук в упоре, нога на ногу (кол-во раз).	Д.	7	9	11	8	10	12
		Ю.	20	25	35	25	35	40
12.	Бег 2000 метров (мин/сек)	Д.	12.00	11.30	10.30	11.30	11.00	10.30
	Бег 3000 метров (мин/сек)	Ю.	15.30	15.00	13.20	15.00	14.00	13.00

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
СГ 05 Основы бережливого производства

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**3**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**7**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.05 Основы бережливого производства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **«СГ.05 Основы бережливого производства»** является обязательной частью социально-гуманитарного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.06 Определять необходимые ресурсы	Зо 01.06 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска	Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 07	Уо 07.02 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.04 Принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «СГ.05 Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код У/З
1	*2*	*3*		
Раздел 1 Бережливое производство: понятие, шаги создания, проблемы внедрения		**18/8**		
Тема 1.1. Основные понятия бережливого производства и производственной системы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 02.01 Зо 01.02 Зо 01.06 Зо 02.01
	1. Переход от массового производства к бережливому. Понятие, принципы, цели бережливого производства.	2		
	2. Понятие производственной системы. Ключевые факторы успеха для внедрения бережливого производства	2		
Тема 1.2. Внедрение бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.05 Уо 04.02 Уо 07.02 Зо 01.02 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.04 Зо 04.02 Зо 07.04
	3. Шаги создания бережливого производства. Система улучшения качества на рабочем месте (5S).	2		
	4. Ключевая концепция менеджмента Кайдзен. Алгоритм внедрения Бережливого производства	2		
	5. Проблемы внедрения моделей бережливого производства. Внешние и внутренние ограничительные факторов внедрения Бережливого производства	2		
	Практические занятия	**8**		
	6. Практическое занятие 1. Расчет точки безубыточности производства	2		
	7. Практическое занятие 2. Определение явных и неявных издержек предприятия	2		
	8-9. Практическое занятие 3-4. Расчет постоянных, переменных и предельных затрат	4		
Раздел 2 Этапы внедрения бережливого производства		**18/8**		
Тема 2.1. Методы снижения степени риска, управления	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 02.01
	10. Этапы проектирования работ по внедрению систем бережливого производства. Производственный процесс: понятие, виды	2		

потоком создания ценности	11. Методы управления рисками. Виды интеграции риска. Методы снижения риска	2	ОК 07	Уо 02.05 Уо 04.02 Уо 07.02 Зо 01.02 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.04 Зо 04.02 Зо 07.04
	12. Метод управления потоком создания ценности. Программа реализации VSM на практике.	2		
Тема 2.2. Карта потока создания ценности. Отечественный и зарубежный опыт применения системы бережливого производства.	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.05 Уо 04.02 Уо 07 02 Зо 01.02 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.04 Зо 04.02 Зо 07.04
	13. Составление карты потока создания ценности. Принцип генти генбуцу. Технологическим требованиям построения карты потока создания ценности.	2		
	14. Отечественный и зарубежный опыт применения системы бережливого производства на предприятиях.	2		
	Практические занятия	**8**		
	15-16. Практическое занятие 5-6. Определение величины оптимального выпуска продукции	4		
	17-18. Практическое занятие 7-8. Определение бухгалтерской и чистой экономической прибыли предприятия	4		
Всего:		**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мирный, В. И. Бережливое производство : учебное пособие / В. И. Мирный, О. А. Голубева, В. П. Димитров. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2021. — 69 с. — ISBN 978-5-7890-1917-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/237815 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171543 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бережливая школа. Применение методов бережливого производства в общеобразовательном учреждении / Учебно-методическое пособие. Авт.-сост. А.Г. Чернов / Ред. серии О. Бараева. — Нижний Новгород: АО «Опытное Конструкторское Бюро Машиностроения им. И.И. Африкантова, 2019. — 106 с, ил. (Электронная версия). Режим доступа: http://kdbsh.kemgmli.ru/images/documents/BS-2019_book.pdf

3.2.3. Дополнительные печатные издания

1. Владыкин, А. А. Система «бережливого производства» как механизм повышения конкурентоспособности предприятия : монография / А. А. Владыкин, Г. А. Гершанок ; под редакцией А. И. Татаркина. — Пермь : ПНИПУ, 2016. — 180 с. — ISBN 978-5-398-01675-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161059 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: · Зд.1 основные принципы системы бережливого производства, · Зд.2 основные виды потерь, их источники и способы их устранения, Зд.3 правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации	- правильное применение механизмов и инструментов бережливого производства; - адекватное применение профессиональной терминологии, умение устранять потери; - умение строить потоки создания ценности и их оптимизация	Текущий контроль, устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, выполнение практических работ

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
СГ 06 Основы финансовой грамотности

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.06 Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина СГ.06 «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.2	У 3.2.01 Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде	З 3.2.01 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
ПК 3.4	У 3.4.01 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	З 3.4.01 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	У 3.4.02 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	З 3.4.02 Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
ОК 02	Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо.02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.04 Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;

	Уо 03.05 Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план Уо 03.08 Презентовать бизнес-идею	Зо 03.05 Правила разработки бизнес-планов
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 6.01 описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 6.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.06 Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1. ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ		**14/6**		
Тема 1.1. Личные финансы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 3.2 ПК 3.4	Уо 02.06 Уо 02.08 Уо 03.02 Уо 03.05 Уо 03.08 Уо 05.01 Уо 06.01 У 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 Зо.02.01 Зо 03.02 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 05.02 Зо 06.02 З 3.2.01 З 3.4.01 З 3.4.02
	1. Основы финансовой грамотности	2		
	2. Составление семейного бюджета. Постановка финансовых целей и их достижение через управление семейным бюджетом	2		
	Практические занятия	**2**		
	3. Практическая работа № 1. Составление личного финансового плана	2		
Тема 1.2. Налогообложение и пенсионное обеспечение	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 3.2 ПК 3.4	Уо 02.04 Уо 02.06 Уо 02.08 Уо 03.08 Уо 05.01 Уо 06.01 У 3.4.02 Зо.02.01 Зо.02.04
	4. Налоговая система РФ. Постановка на учет в налоговых органах. Налоговые режимы, льготы и вычеты	2		
	5. Государственная пенсионная система. Формирование личных пенсионных накоплений	2		
	Практические занятия	**4**		

	6.	Практическая работа № 2. Расчет НДФЛ. Расчет будущей пенсии	2		Зо 03.02 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 05.02 Зо 06.02 З 3.2.01 З 3.4.01 З 3.4.02
	7.	Практическая работа № 3. Заполнение налоговой декларации на получение налогового вычета	2		
Раздел 2. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОГО ДЕЛА			**22/16**		
Тема 2.1. Содержание и формы предпринимательства	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 3.2 ПК 3.4	Уо 02.04 Уо 02.06 Уо 02.08 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 06.01 У 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 Зо.02.01 Зо.02.04 Зо 03.02 Зо 05.02 Зо 06.02 З 3.2.01 З 3.4.01 З 3.4.02
	8.	Современные формы и виды предпринимательской деятельности	2		
	Практические занятия		**2**		
	9.	Практическая работа № 4. Этапы юридического оформления предпринимательской деятельности	2		
Тема 2.2. Собственный бизнес	**Содержание учебного материала**		**18**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 3.2 ПК 3.4	Уо 02.04 Уо 02.06 Уо 02.08 Уо 03.02 Уо 03.05 Уо 03.08 Уо 05.01 Уо 06.01 У 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 Зо.02.01
	10.	Разработка бизнес-идеи	2		
	11.	Этапы составления бизнес-плана	2		
	Практические занятия		**14**		
	12.	Практическая работа № 5. Выбор бизнес-идеи	2		
	13.	Практическая работа № 6. Разработка бизнес-плана	2		
	14.	Практическая работа № 7. Составление бизнес-плана	2		

	15.	Практическая работа № 8. Инвестиционный план для бизнеса	2		Зо.02.04 Зо 03.02 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 05.02 Зо 06.02 З 3.2.01 З 3.4.01 З 3.4.02
	16.	Практическая работа № 9. Маркетинговые исследования для бизнес-плана	2		
	17.	Практическая работа № 10. Технико-экономическое обоснование бизнес-идеи	2		
	18.	Итоговое занятие	2		
Промежуточная аттестация			**-**		
Всего:			**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарно-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Богдашевский, А. Основы финансовой грамотности: Краткий курс / Богдашевский А. - М.:Альпина Паблишер, 2018. - 304 с.: ISBN 978-5-9614-6626-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1002829 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Практикум по финансовой грамотности : учебно-методическое пособие / составитель И. В. Блохин. — Глазов : ГГПИ им. Короленко, 2021. — 175 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177845 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сычева-Передеро, О. В. Финансовая грамотность : учебное пособие / О. В. Сычева-Передеро, О. В. Секлецова, И. В. Корчагина. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8353-2814-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186377 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вазим, А. А. Основы экономики : учебник для спо / А. А. Вазим. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5500-3. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152620 (дата обращения: 24.12.2020).
— Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 15.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Цветков, А. Н. Основы менеджмента : учебник для спо / А. Н. Цветков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-5803-5. — Текст :электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156404 (дата обращения: 15.02.2021).
— Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гуляева, Т. И. Повышение финансовой грамотности школьников : методические рекомендации / Т. И. Гуляева, М. К. Чистякова, И. В. Ильина. — Орел :

ОрелГАУ, 2018. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118778 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Знания: - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения; - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - современная научная и профессиональная терминология; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - правила оформления	- правильное применение технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения; - умение использовать методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - умение использовать факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях; - умение использовать номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - правильное применение порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; -правильное применение современной научной и профессиональной терминологии; - умение использовать основ предпринимательской деятельности; основ финансовой грамотности; - правильное применение правил разработки бизнес-планов; - правильное применение	**Текущий контроль:** устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, защита отчетов по практическим занятиям; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ. **Промежуточная аттестация** экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете, устный опрос, тестирование, оценка результатов выполнения практической работы, экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, оценка результатов деятельности обучающегося при проведении текущей и промежуточной аттестации

документов и построения устных сообщений; -значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)	правил оформления документов и построения устных сообщений; - умение использовать значимости профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
Умения: - оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде; - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - применять современную научную профессиональную терминологию; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - презентовать бизнес-идею; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике	- оформляет документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде; - контролирует выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - применяет современную научную профессиональную терминологию; - презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; - презентует бизнес-идею; - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на	Текущий контроль, устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, выполнение практических работ

на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей профессии (специальности)	государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; - описывает значимость своей профессии (специальности)	

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 01 Введение в специальность

2024г.

/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Введение в специальность

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» является вариативной частью образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК 1.2	У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	З 1.2.03 Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 2.1	У 2.1.01 Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов	З 2.1.01 Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 03	Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном	Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений

	языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.05 Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	30
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация, дифеференцированный зачет, 2 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	
Раздел 1. Место специальности в естественно-научной сфере			**12/0**		
Тема 1.1. Значение дисциплины при подготовки специалиста. Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 02.02 Зо 03.02 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02
	1	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее связь с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока. Специальность в сфере рыночной экономики. Закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации»". Сущность, основные положения закона; государственная политика в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения.	2		
Тема 1.2. Программа подготовки специалистов среднего звена	**Дидактические единицы, содержание**		4/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01 Уо 02.02 Уо 03.02 Зо 01.03 Зо 02.02 Зо 03.02
	1	Реализация образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»: основные понятия и положения.	2		
	2	Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности и трудовых функций специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС.	2		
Тема 1.3.Организация учебного	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01 Уо 02.02 Уо 03.02
	1	Структура и требования к организации учебного процесса по специальности в образовательном учреждении: аудиторные занятия,	2		

процесса по специальности в образовательном учреждении		самостоятельная внеаудиторная работа студентов. Теоретическое и практическое обучение. Текущая промежуточная и итоговая Государственная аттестация. Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса по специальности.			Зо 01.03 Зо 02.02 Зо 03.02
Тема 1.4. Основы информационной культуры обучающихся	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Уо 01.01 Уо 02.02 Уо 03.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 02.02 Зо 03.02 Зо 09.05
	1	Информационная культура в жизни человека. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат. Библиография, ее виды. Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет. Понятие глобальной сети Интернет и его функции. Службы Интернет. Создание, отправление и пересылка электронных писем, прикрепления файлов к письмам.	2		
Тема 1.5.Организация внеаудиторной работы обучающихся	**Дидактические единицы, содержание**		**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 09.01
	1	Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная (классная) и внеаудиторная (внеклассная). Методы, средства, управление организации самостоятельной работы студентов.	2		
Раздел 2. Место специальности в естественно-научной сфере			54/30		
Тема 2.1. Современные тенденции развития отрасли	**Дидактические единицы, содержание**		12/0		
	1-2	История развития мясной отрасли. Сущность, роль и значение отрасли в экономике страны. Перспективы развития отрасли. Состояние мясной промышленности в мире. Роль современных ученых в развитии мясной отрасли.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 09.01
	3-4	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по технологии мяса и мясных продуктов. Классификация основной продукции и типов предприятий мясной промышленности	4		
	5-6	Место и роль мясоперерабатывающей промышленности в	4		

		современной индустрии производства продуктов питания. Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов			
Тема 2.2. Основы технологии производства мясных продуктов	**Дидактические единицы, содержание**		42/30	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	1	Качественные характеристики мясного сырья (убойный скот, туши, блочное мясо)	2		
	2	Общая технология производства колбас (вареных, полукопченых, сырокопченых)	2		
	3	Общая технология производства полуфабрикатов (натуральные, рубленые)	2		
	4	Общая технология производства деликатесных изделий (натуральных, рубленых)	2		
	5	Общая технология производства консервов и других продуктов длительного хранения	2		
	В том числе практических занятий		30		
	1-3	Определение качества мясного сырья	6		
	4-6	Определение качества туш и полутуш	6		
	7-9	Определение органолептических и функционально-технологических свойств мяса (цвет, вкус, запах, консистенция, pH, влагоудерживающая способность)	6		
	10-12	Определение содержания питательный веществ в мясе и биологической полноценности белка мяса	6		
	13-15	Формирование и расчет рецептуры мясных продуктов	6		
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	1	Презентация «Использование инновационных технологий в мясо-переработке»	2		
Всего			**66**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории Мясопереработка, Мясного и животного сырья и продукции оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский: Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108185 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

1.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зд 1 Место специальности в естественно-научной сфере	Знает место специальности в естественно-научной сфере	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 2 Связь дисциплины с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока	Знает связь дисциплины с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 3 Сущность, основные положения	Знает сущность, основные положения закона Российской	индивидуальный устный опрос;

закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации»"; государственная политика в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения	Федерации "Об образовании в Российской Федерации»"; государственную политику в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения	фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 4 Основные понятия и положения реализации образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	Знает основные понятия и положения реализации образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 5 Квалификационная характеристика выпускника	Знает квалификационную характеристику выпускника	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 6 Основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	Знает основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 7 Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	Знает нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 8 Образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение,	Знает образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование

квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	основные виды деятельности специалиста;	
Зд 9 Информационную культуру в жизни человека	Знает информационную культуру в жизни человека	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 10 Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	Знает современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 11 Понятие, назначение, функции, формы самостоятельной работы	Знает понятие, назначение, функции, формы самостоятельной работы	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 12 История развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	Знает историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 13 Классификация основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; место и роль мясоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания; научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов	Знает классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; место и роль мясоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания; научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 14 Качественные характеристики мясного сырья	Знать качественные характеристики мясного сырья	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях;

		тестирование
Зд 15 Общая технология производства мясных продуктов	Знать общую технологию производства мясных продуктов	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Уд 1 Анализировать тенденции развития специальности в народном хозяйстве страны	Анализирует тенденции развития специальности в народном хозяйстве страны	решение ситуационных задач
Уд 2 Проводить анализ места дисциплины в образовательном процессе	Проводит анализ места дисциплины в образовательном процессе	решение ситуационных задач
Уд 3 Констатировать основные положения политики государства в области образования	Констатирует основные положения политики государства в области образования	решение ситуационных задач
Уд 4 Описывать основные положения образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	Описывает основные положения образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	решение ситуационных задач
Уд 5 Способность формулировать квалификационную характеристику выпускника	Владеет способностью формулировать квалификационную характеристику выпускника	решение ситуационных задач
Уд 6 Характеристика основных видов деятельности и трудовых функций специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	Характеризует основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	решение ситуационных задач
Уд 7 Представлять нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	Представляет нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	решение ситуационных задач
Уд 8 Понимать	Понимает образовательный	решение ситуационных

образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	задач
Уд 9 Применять информационную культуру в жизни человека	Применяет информационную культуру в жизни человека	решение ситуационных задач
Уд 10 Применять современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	Применяет современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	решение ситуационных задач
Уд 11 Применять современные формы самостоятельной работы	Применяет современные формы самостоятельной работы	решение ситуационных задач
Уд 12 Представлять историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	Представляет историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	решение ситуационных задач
Уд 13 Применять классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; научно-технические достижения в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов в процессе обучения	Применяет классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; научно-технические достижения в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов в процессе обучения	решение ситуационных задач
Уд 14 Излагать качественные	Излагает качественные характеристики мясного сырья	решение ситуационных задач

характеристики мясного сырья		
Уд 15 Излагать общую технологию производства мясных продуктов	Излагает общую технологию производства мясных продуктов	решение ситуационных задач

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина «ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 3.3, ОК 01 – ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 3.3	правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	приемы структурирования информации
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	описывать значимость своей	значимость профессиональной

	специальности	деятельности по специальности
ОК 09	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**48**
в т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.**	**Код ПК, ОК, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1.1 Межличностная коммуникация	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09
	1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Роль коммуникации в жизни человека и его взаимосвязь с деятельностью. Основные функции и виды коммуникации. Деловая и межличностная коммуникация. Понятие деловой коммуникации. Структура и содержание деловой коммуникации. Виды и функции деловой коммуникации.		
Тема 1.2 Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности	2. Эффективная коммуникация. Принципы, приемы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05
Тема 1.3 Специфика вербальной и невербальной коммуникации	3. **Практическое занятие №1 «**Вербальные компоненты общения. Виды невербальных средств общения»	2	ОК 01 ОК 05

Тема 1.4 Понятие деловой этики	4. **Практическое занятие № 2 «**Сущность делового этикета. Этика поведения руководителя. Этические нормы поведения подчиненного. Этика взаимодействия коллеги. Этика горизонтальной и вертикальной деловой коммуникации. Психологический климат в трудовом коллективе»	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.5 Формы деловой коммуникации	5. **Практическое занятие №3** «Деловые переговоры и деловая беседа. Вербальная коммуникация в деловом общении»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 1.6. Методы постановки целей в деловой коммуникации	6. Понятие цели и метода. Важность целеполагания. Золотое правило постановки целей. Методы целеполагания в деловой коммуникации. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению.	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.7 Эффективное общение	7. Общение как форма реализации системы общественных и межличностных отношений. Понятие технологии, техники и приемов общения.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 05
	8. **Практическое занятие №4** «Влияние индивидуальных особенностей партнеров на процесс общения. Механизмы взаимопонимания в общении»	2	
Тема 1.8 Манипулятивное общение	9. **Практическое занятие №5 «**Особенности манипулятивного общения. Способы манипулятивного общения»	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.9 Основные коммуникативные барьеры	10. **Практическое занятие №6 «**Сущность коммуникативных барьеров. Причины возникновения коммуникативных барьеров»	2	ОК 04 ОК 05
	11. **Практическое занятие №7** «Пути преодоления коммуникативных барьеров»	2	
Тема 1.10 Конфликтные ситуации	12. **Практическое занятие №8 «**Понятие конфликта. Виды конфликтов. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций. Пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее»	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.11 Спор. Стратегия спора	13. **Практическое занятие №9** «Спор. Происхождение и психологические особенности. Стратегия спора»	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.12 Способы психологической	14. **Практическое занятие № 10** «Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации»	2	ОК 05

защиты.			
Тема 1.13 Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	15. **Практическое занятие № 11** «Понятие «взаимодействия» в психологии. Ориентации и стратегии взаимодействия. Основные фазы и особенности взаимодействия. Механизмы социально -психологического воздействия: внушение, убеждение, подражание, заражение»	2	ОК 04 ОК 05 ПК 3.3
	16. **Практическое занятие №12** «Коллектив как малая социальная группа. Лидерство и руководство коллективом. Взаимодействие со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт. Эффективные способы внутригруппового взаимодействия»	2	
Тема 1.15 Формы, методы, технологии самопрезентации	17. **Практическая работа №13** «Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации»	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 3.3
Промежуточная аттестация экзамен		12	
Всего		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Русского языка и культуры речи», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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.

3.2.1. Основные источники

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 476 с. — ISBN 978-5-534-11060-9.

2. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — 224 с. — ISBN 978-5-8114-7768-5

3.2.2. Дополнительные источники

1. Родыгина, Н.Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Ю. Родыгина. — Москва Издательство Юрайт, 2021 — 431 с.— ISBN 978-5-534-11048-7.

2. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 161 с. — ISBN 978-5-534-10547-6

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Справочно-информационный портал русского языка http://www.gramota.ru
2. Словари русского языка http://www.slovari.ru
3. Портал культуры письменной речи http://www.grama.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно взаимодействовать в команде; ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития.	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; оценка результатов практической работы, Оценка результатов деятельности обучающегося при проведении промежуточной аттестации.

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

2024г.

.СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**3**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 03 Прикладные компьютерные программы является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.12. Технологии продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2	У 1.2. 01 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.01 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 1.2.02 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.02 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.03 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в

		процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	У 2.1.01 Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде	З 2.1.01 Нормативные правовые акты и нормативнотехническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
ПК 3.1	У 3.1.01 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов 31 питания животного происхождения на автоматизированных линиях	З 3.1.01 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
ПК 3.3		З 3.3.01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК 3.5	У 3.5.01 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	З 3.5.01 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
	У 3.5.02 Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде	З 3.5.02 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.03 Состав, функции и возможности использования информационных и

		телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
ОК 01	Уо 01.01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02	Уо 02.01 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.01Приемы структурирования информации;
	Уо 02.02 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Зо 02.02 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
ОК 03	Уо 03.01 Применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.01 Современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.02 Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Зо 03.02 Порядок выстраивания презентации.
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Зо 05.01 Правила оформления документов и построения устных сообщений.

1.3. Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часов,
в том числе:
учебных занятий 58 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	48
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация:	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3		
РАЗДЕЛ 1. Раздел 1. Автоматизированная обработка информации			**2/0**		
Тема 1.1 Информация, информационные процессы и информационное общество		**Дидактические единицы, содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02	Уо 01.02 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 01.02
	1	Информация, информационные процессы и информационное общество.	2		
Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем			**4/2**		
Тема 2.1 Технические средства и информационные системы применяемые в сельском хозяйстве		**Дидактические единицы, содержание**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 03	Уо 01.02 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.07 Зо 01.02 Зо 03.02
	2	Информационные системы.	2		
		В том числе практических занятий	**2**		

	3	Практическое занятие 1. Основы работы в программах оптического распознавания информации.	2		
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			**16/14**		
Тема 3.1 Технологии обработки текстовой, графической и числовой информации с использование программ в области профессиональной деятельности		**Дидактические единицы, содержание**	**16**	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 1.2. 01 У 1.2.02 У 2.1.01 У 3.1.01 У 3.5.01 У 3.5.02 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 2.1.01 З 3.1.01 З 3.3.01 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01
	4	Технологии создания презентаций в области профессиональной деятельности	2		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**14**		

	5	Практическое занятие 3. Создание комбинированных документов в MS Word.	2		
	6	Практическое занятие 5. Создание профессиональных документов в MS Word.	2		
	7	Практическое занятие 7. Работа с электронными таблицами в профессиональной деятельности.	2		
	8	Практическое занятие 8. Работа с базой данных в профессиональной деятельности.	2		
	9	Практическое занятие 9. Работа с базой данных Access в профессиональной деятельности.	2		
	10	Практическое занятие 10. Создание компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2		
	11	Практическое занятие 11. Создание компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2		
Раздел 4. Программные продукты 2D и 3D проектирования			**18/18**		
Тема 4.1 Использование программ САПР в профессиональной деятельности		**Дидактические единицы, содержание**	**18**	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 1.2. 01 У 1.2.02 У 2.1.01 У 3.1.01 У 3.5.01 У 3.5.02 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 2.1.01 З 3.1.01 З 3.3.01 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01

					Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01
		В том числе практических занятий	**18**		
	12	Практическое занятие 12. Создание геометрических примитивов в Компас-3D	2		
	13	Практическое занятие 13. Создание плоских деталей в Компас-3D	2		
	14	Практическое занятие 14. Создание сложных абстракций в 2D пространстве	2		
	15	Практическое занятие 15. Трехмерное моделирование в Компас-3D	2		
	16	Практическое занятие 16. Создание базовых макетов в SketchUp	2		
	17	Практическое занятие 17. Использование инструментов в SketchUp при проектировании.	2		
	18	Практическое занятие 18. Создание 3-D моделей в SketchUp	2		
	19	Практическое занятие 19. Создание проекта здания в SketchUp	2		
	20	Практическое занятие 20. Создание профессиональных чертежей в AutoCad	2		
РАЗДЕЛ 5 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.			**14/14**		
Тема 5.1 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		**Дидактические единицы, содержание**	**16**	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 1.2. 01 У 1.2.02 У 2.1.01 У 3.1.01 У 3.5.01 У 3.5.02 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 2.1.01 З 3.1.01 З 3.3.01 З 3.5.01

					З 3.5.02 З 3.5.03 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01
		В том числе практических занятий	**16**		
	21	Практическое занятие 21. Принципы создания ТЗ (технического задания) с помощью программ проектирования MySQL Workbench, Navicat и в текстовом и числовом формате Google таблицы, Zoho writer.	2		
	22	Практическое занятие 21. Принципы создания ТЗ (технического задания) с помощью программ проектирования MySQL Workbench, Navicat и в текстовом и числовом формате Google таблицы, Zoho writer.			
	23	Практическое занятие 23. «Сквозные» цифровые технологии в инженерных направлениях: BIG DATA Нейротехнологии Интернет вещей Технологии беспроводной связи. Новые производственные технологии	2		
	24	Практическое занятие 24. Основные этапы организации и планирования виртуального варианта проекта с помощью Битрикс24, Asana, Trello, Мегаплан	2		
	25	Практическое занятие 25. Основные способы дистанционного контроля работ подчиненных путем использования TeamViewer, Anydesk, Krosp;	2		
	26	Практическое занятие 26. Основные способы дистанционного контроля работ подчиненных путем использования TeamViewer, Anydesk, Krosp;	2		

	27	Практическое занятие 27. Формирование отчетности по выполненным заданиям использую облачные сервисы	2		
	28	Практическое занятие 28. Использование облачных сервисов для обмена информацией	2		
	Консультация		**2**		
	Промежуточная аттестация		**12**		
Всего:			**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информатики в профессиональной деятельности»**,** оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технологии продуктов питания животного происхождения.

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.

3.2.1. Основные источники

1. Информатика: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 384 с. — (СПО).

2. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учеб. пособие / Н.Г. Плотникова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 124 с. — (СПО).

3. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web-дизайн : учеб. пособие / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова ; под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 288 с.— (СПО).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В.А. Гвоздева. — Москва: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: https://znanium.com/catalog/document?id=364901 . — Режим доступа: по подписке.

2. Сергеева И. И. Информатика: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: https://znanium.com/catalog/document?id=377509. — Режим доступа: по подписке.

3. Немцова Т.И. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web- дизайн : учебное пособие / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова ; под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: https://znanium.com/catalog/document?id=367025. — Режим доступа: по подписке

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения[1]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Способы наглядного представления и изображения данных; Методики расчета технико-экономических показателей производственной деятельности. Понятие и цель коммуникации Элементы коммуникационного процесса; Документационное обеспечение управления и производства; Организационную структуру управления. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации. современная научная и профессиональная терминология; порядок выстраивания презентации. правила оформления документов и построения устных сообщений.	Демонстрировать знания номенклатуры и порядка использования программных продуктов, положения и принципы построения системы обработки и передачи информации; Устройства компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации; Методы и приемы обеспечения информационной безопасности; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий для автотранспортного предприятия, их эффективность.	Текущий контроль, практические занятия, промежуточная аттестация
Обеспечивать правильность и своевременность оформления первичных документов; Рассчитывать по принятой	Выполнять практические работы, связанные с расчетами в компьютерных программах, использованием	Текущий контроль, наблюдение в процессе практических занятий, промежуточная

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

методологии основные технико-экономические показатели производственной деятельности. Собирать и обрабатывать фактические результаты деятельности персонала; Разрабатывать и оформлять техническую документацию. Извлекать информацию через систему коммуникаций; Генерировать и выбирать средства и способы решения задачи. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. Применять современную научную профессиональную терминологию; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план. Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	сети Интернет; созданием хранением и размещением баз данных; обработкой и анализом информации; применением графических редакторов; поиском информации	аттестация

Приложение 2. 11
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 04 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла ООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья. З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания
ПК 2.1.	У 2.1.03 Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке	З 2.1.04 Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке
ОК 01	Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 Определять этапы решения задачи; Уо 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.06 Определять необходимые ресурсы; Уо 01.09 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации; Уо.02.02 Определять необходимые источники информации; Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо.02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо.02.02 Приемы структурирования информации; Зо 02.04 Порядок их

	Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.01 Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.05 Правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**54**
в т.ч. в форме практической подготовки	**32**
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме *диф. зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	*2*	*3*		
Раздел 1. Основы метрологии		**14/8**		
Тема 1.1.	**Сущность и содержание метрологии**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо.02.01 Зо 03.02
	1. Основные понятия метрологии и ее структурные элементы. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства	2		
	В том числе практических занятий	***2***		
	2. Международные, региональные организации по метрологии. Их права, обязанности, функции, цели, задачи и структура.	2		
Тема 1.2.	**Средства и методы измерений**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.06 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 04.02 Зо 01.03 Зо 04.02
	3. Виды измерений, физические величины. Международная система единиц физических величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	2		
	4.Определение средств, методов измерений	2		
	В том числе практических занятий	**6**		
	5. Перевод национальных не метрических единиц измерения в единицы СИ.	2		
	6. Погрешность измерений	2		
	7. Правовые основы обеспечения единства измерений. Государственный	2		

	метрологический контроль и надзор			
Раздел 2. Основы стандартизации		**26/18**		
Тема 2.1	**Система стандартизации**	**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.05
	8. Сущность, цели, задачи и содержание стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации. Принципы и методы стандартизации	2		
	9.Стандарты. Классификация.	2		
	10.Государственная система стандартизации России	2		
	В том числе практических занятий	**8**		
	11. Средства стандартизации. Правовая нормативная база нормативных документов.	2		
	12. Порядок разработки стандартов. Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Порядок разработки, принятия, учета и применения	2		
	13. Международные организации по стандартизации.	2		
	14. Решение производственных ситуационных задач по определению ответственности за нарушение требований закона РФ «О стандартизации»	2		
Тема 2.2.	**Организация работ по стандартизации**	**12**	ПК 1.1 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 01.09

	15. Правовые основы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов	2		Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05
	В том числе практических занятий	**10**		
	16. Оформление основной нормативной технической документации	2		
	17. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам	2		
	18. Основные понятия и принципы технического регулирования	2		
	19. Основные положения технического регламента таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	2		
	20. Составление таблицы жизненного цикла продукции согласно схемы «Петля качества».	2		
Раздел 3. Основы сертификации		**14/6**		
Тема 3.1.	**Сертификация продукции и услуг**	**14**	ПК 1.1 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 1.1.03 У 2.1.03 З 1.1.01 З 1.1.04 З 2.1.04 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.06 Уо
	21. Сущность и проведение сертификации.	2		
	22.Подтверждение соответствия.	2		
	23.Сертификация в различных сферах.	2		
	24. Международная сертификация	2		
	В том числе практических занятий	**6**		
	25. Обеспечение безопасности пищевой продукции. Принципы ХАССП	2		

	26. Порядок проведения сертификации услуг (работ).	2		01.09 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Зо 01.02
	27. Аккредитация органов по сертификации испытательных лабораторий	2		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		-		
Всего:		**54**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Метрологии и стандартизации», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817037 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Кошевая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141784 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Метрология, стандартизация, сертификация : учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013964-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1190667 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : методические указания / составители П. Л. Лекомцев [и др.]. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/158584 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Зд 1. Основы метрологии	Знает основы метрологии	Устный опрос Тестовые задания Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 2. Основы стандартизации	Знает основы стандартизации	Устный опрос Тестовые задания Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 3. Основы оценки соответствия: контроля и подтверждения соответствия – сертификации соответствия и декларирования соответствия	Знает оценки соответствия: контроля и подтверждения соответствия – сертификации соответствия и декларирования соответствия	Устный опрос Тестовые задания Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 4. Основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу метрологии	Знает основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу метрологии	Устный опрос Решение ситуационных задач Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 5. Основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации	Знает основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации	Устный опрос Решение ситуационных задач Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 6. Основные понятия, цели,	Знает основные	Устный опрос

задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы подтверждения соответствия и контроля	понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы подтверждения соответствия и контроля	Тестовые задания Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Уд 1. Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Умеет применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и ее оценка Дифференцированный зачет
Уд 2. Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Умеет оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и ее оценка Дифференцированный зачет
Уд 3. Осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов, а также требований на добровольной основе ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ	Умеет осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов, а также требований на добровольной основе ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и ее оценка Дифференцированный зачет
Уд 4. Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Умеет приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и ее оценка Дифференцированный зачет

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 05 Инженерная графика

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05 Инженерная графика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 05 Инженерная графика» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код [i] ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01 проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья.	З 1.1.01 требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 3.3	У 3.3.02 управлять работой коллектива исполнителей;	З 3.3.02 основные приемы организации работы исполнителей.
ПК 3.5	У 3.5.01 оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	З 3.5.01 формы документов, порядок их заполнения.
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации.	Зо.02.02 приемы структурирования информации.
	Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения графических задач.	
	Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение.	
ОК 03	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию.	Зо 03.02 современная научная и конструкторская терминология.
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**62**
в т.ч. в форме практической подготовки	**56**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	54
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация: 3 семестр – дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05 Инженерная графика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3		
РАЗДЕЛ 1. Геометрическое и проекционное черчение			**28/22**		
Тема 1.1 Основные сведения по оформлению чертежей		**Дидактические единицы, содержание**	**4**	ПК 1.1 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02
	1	1. Введение. «Предмет, цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины. Структура дисциплины. Форматы. Типы линий. Шрифт стандартный. Оформление чертежей в соответствии с ГОСТ»	2		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	2	Практическое занятие 1 «Выполнение титульного листа альбома графических работ обучающегося».	2		
Тема 1.2 Геометрические построения и приемы вычерчивания контуров технических деталей		**Дидактические единицы, содержание**	**8**	ПК 1.1 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 03.02
	3	2. Деление окружности на равные части.	2		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	4	Практическое занятие 2 «Сопряжения».	2		

	5	Практическое занятие 3 «Нанесение размеров».	2		
	6	Практическое занятие 4 «Вычерчивание контуров технических деталей».	2		
Тема 1.3 Аксонометрические проекции фигур и тел		**Дидактические единицы, содержание**	**8**	ПК 3.3 ОК 02	У 3.2.02 З 3.3.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.04
		В том числе практических и лабораторных занятий	**8**		
	7	Практическое занятие 5 «Выполнение комплексных чертежей и аксонометрических изображений геометрических тел с нахождением проекций точек, принадлежащих поверхности тел».	2		
	8	Практическое занятие 6 «Аксонометрические проекции».	2		
	9	Практическое занятие 7 «Проецирование точки».	2		
	10	Практическое занятие 8 «Проецирование геометрических тел».	2		
Тема 1.4 Проецирование геометрических тел секущей плоскостью		**Дидактические единицы, содержание**	**4**	ПК 1.1 ОК 02	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.02 Зо 02.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	11	Практическое занятие 9 «Сечение геометрических тел плоскостями».	2		
	12	Самостоятельная работа №1 «Пересечение плоскостей. Сечение поверхностей плоскостью»	2		
Тема 1.5 Взаимное пересечение поверхностей тел		**Дидактические единицы, содержание**	**4**	ПК 1.1 ПК 3.3 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 З 1.1.01 У 3.3.02 З 3.3.02 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 03.02 Зо 03.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	13	Практическое занятие 10 «Пересечение поверхностей геометрических тел».	2		
	14	Практическое занятие 11 «Выполнить комплексный чертеж и аксонометрическое изображение пересекающихся геометрических тел между собой»	2		
РАЗДЕЛ 2 Машиностроительное черчение			**26/26**		

Тема 2.1 Изображения, виды, разрезы, сечения		**Дидактические единицы, содержание**	**8**	ПК 3.5 ОК 02 ОК 03	У 3.5.01 З 3.5.01 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 03.02 Зо 03.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**8**		
	15	Практическое занятие 12 Основные, дополнительные и местные виды».	2		
	16	Практическое занятие 13 «Простые, наклонные, сложные и местные разрезы».	2		
	17	Практическое занятие 14 «Вынесенные и наложенные сечения».	2		
	18	Практическое занятие 15 « Построение видов, сечений и разрезов».	2		
Тема 2.2 Резьба, резьбовые соединения и эскизы деталей		**Дидактические единицы, содержание**	**6**	ПК 3.5 ОК 02 ОК 03	У 3.5.01 З 3.5.01 Уо 02.02 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	19	Практическое занятие 16 «Изображение резьбы и резьбовых соединений».	2		
	20	Практическое занятие 17 «Рабочие эскизы деталей».	2		
	21	Практическое занятие 18 «Выполнить эскиз детали с применением необходимых разрезов и сечений и построить аксонометрическую проекцию детали с вырезом передней четверти».	2		
Тема 2.3 Сборочные чертежи и их оформление		**Дидактические единицы, содержание**	**12**	ПК 3.3 ОК 02 ОК 05	У 3.3.02 З 3.3.02 Уо 02.07 Зо 02.04 Уо 05.01 Зо 05.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**12**		
	22	Практическое занятие 19 «Выполнение сборочного чертежа соединения деталей болтом».	2		
	23	Практическое занятие 20 «Выполнение сборочного чертежа соединения деталей шпилькой».	2		
	24	Практическое занятие 21«Выполнение сборочного чертежа соединения деталей сваркой».	2		

	25	Практическое занятие 22 «Выполнение сборочного чертежа зубчатой передачи».	2		
	26	Практическое занятие 23 «Выполнение эскизов деталей сборочной единицы, состоящей из 4-10 деталей».	2		
	27	Практическое занятие 24 «Выполнение чертежа по эскизам предыдущей работы».	2		
РАЗДЕЛ 3 Схемы кинематические принципиальные			**2/2**		
Тема 3.1 Общие сведения о кинематических схемах и их элементах		**Дидактические единицы, содержание**	**2**	ПК 1.1 ОК 02 ОК 05	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.02 Зо 02.03 Уо 05.01 Зо 05.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	28	Практическое занятие 25 «Выполнение чертежа кинематической схемы».	2		
РАЗДЕЛ 4. Общие сведения о машинной графике			**6/4**		
Тема 4.1 Системы автоматизированного проектирования на персональных компьютерах		**Дидактические единицы, содержание**	**6**	ПК 1.1 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.06 Уо 03.02 Зо 03.02
	29	3. Системы автоматизированного проектирования Компас или AutoCAD.	2		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	30	Практическое занятие 26 «Системы автоматизированного проектирования Компас или AutoCAD».	2		
	31	Практическое занятие 27 «Системы автоматизированного проектирования Компас или AutoCAD».	2		
Всего:			**62**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Инженерной графики», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Буланже Г.В. Инженерная графика : учебник / Г.В. Буланже, В.А. Гончарова, И.А. Гущин, Т.С. Молокова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 381 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014817-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1217335 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Раклов, В. П. Инженерная графика : учебник / В.П. Раклов, Т.Я. Яковлева ; под ред. В.П. Раклова. — 2-е изд., стереотип. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 305 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015343-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1026045 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чекмарев, А. А. Инженерная графика. Машиностроительное черчение : учебник / А.А. Чекмарев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 396 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016231-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1088339 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Исаев, И. А. Инженерная графика. Часть II : рабочая тетрадь / И.А. Исаев. — 3-е изд., испр. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 56 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-477-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1189972 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Малышевская, Л. Г. Инженерная графика. Схемы : учебное пособие / Л. Г. Малышевская. - Железногорск : ФГБОУ ВО СПСА ГПС МЧС России, 2021. - 83 с. : ил. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1354582 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[ii]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Уд 1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности.	Выбирает масштаб; Определяет минимальное количество видов и разрезов; определяет главный вид.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Уд 2 выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике.	Выполнять по алгоритму комплексный чертеж геометрического тела в ручной и машинной графике.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Уд 3 выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике.	Оформляет чертеж в соответствии с требованиями ЕСКД в ручной и машинной графике.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Уд 4 выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике.	По изображению представляет и называет пространственную форму, Устанавливает ее размеры и выявляет все данные необходимые для изготовления и контроля изображенного предмета и заносит их в таблицу.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Уд 5 оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.	По заданному алгоритму оформляет проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 1 правила чтения конструкторской и технологической документации.	Перечисляет требования государственных стандартов ЕСКД и ЕСТД.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 2 способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем.	Перечисляет способы графического представления объектов.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 3 законы, методы и приемы проекционного черчения;	Выбирает аксонометрические проекции для конкретного геометрического тела.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 4 требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД).	По заданным параметрам выполняет чертежи в соответствии с требованиями с ЕСКД, ЕСТД.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения	Перечисляет правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.

размеров.		
Зд 6 классы точности и их обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.	Выполняет технологические схемы, подбирая условные обозначения элементов схем.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 06 Процессы и аппараты

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06 Процессы и аппараты

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты» является обязательной частью междисциплинарного модуля МДМ.01 Автоматизация технологических процессов обязательного профессионального блока основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1	У 4.1.01 Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов.	З 4.1.01 Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов
ПК 4.2	У 4.2.01 Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов	З 4.2.01 Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов
ОК 01	Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 Определять этапы решения задачи; Уо 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.06 Определять необходимые ресурсы; Уо 01.09 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации; Уо.02.02 Определять необходимые источники информации; Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных	Зо.02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо.02.02 Приемы структурирования информации; Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

	технологий для решения профессиональных задач	деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.01 Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.05 Правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	40
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация, дифеференцированный зачет, 4 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	
Раздел 1 Механика пищевых производств			**36**		
Тема 1.1. Теория механизмов и машин пищевых производств	**Дидактические единицы, содержание**		**6**	ПК.4.1 ПК.4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.02
	1	Основные понятия и аксиомы статики. Связи и их реакции. Элементы теории трения. Пространственная система сил. Определение центра тяжести			
	2	Кинематика точки. Простейшие движения твердого тела. Кинематическое исследование механизмов.			
	3	Законы динамики, уравнения движения материальной точки, принцип Д ’Аламбера. Силы, действующие на точки механической системы. Работа силы. Мощность. Коэффициент полезного действия			
	В том числе практических занятий		**4**		
	4	Структурный анализ механизма.План механизма, принцип построения			
	5	План скоростей, принцип построения. Определение угловых скоростей			
Тема 1.2. Детали машин пищевых производств	**Дидактические единицы, содержание**		**6**	ПК.4.1 ПК.4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо 02.01
	6	Машины и их основные элементы. Основные критерии работоспособности и расчета деталей машин. Машиностроительные материалы. Корпусные детали. Соединения. Пружины и рессоры.			
	7	Детали вращательного движения. Подшипники. Муфты.			
	8	Кинематика привода, КПД. Передачи. Моменты и мощности на валах.			
	В том числе практических занятий		**8**		
	9	Расчет цепной передачи.			
	10	Расчет диаметров валов, основных размеров корпуса и крышки			

		редуктора.			Зо 03.02
	11	Классификация, расчет и выбор подшипников			
	12	Расчет муфт МУВП.			
Тема 1.3. Конструкционные материалы пищевых производств	**Дидактические единицы, содержание**		**6**	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.02
	13	Основные понятия и определения. Напряжения. Деформации. Основные уравнения прочности. Основные механические характеристики материалов			
	14	Статический момент, координаты центра тяжести, моменты инерции. Расчет на изгиб, определения реакций Построение эпюр поперечных сил и изгибающих моментов			
	15	Прочность при динамических нагрузках. Устойчивость при осевом нагружении стержня. Раскрытие статической неопределимости стержневых систем. Определения реакций. Метод сечений			
	В том числе практических занятий		**6**		
	16	Расчеты на прочность при растяжении и сжатии Расчет бруса на совместное действие кручения и изгиба			
	17	Построение эпюр изгибающих моментов и поперечных сил			
	18	Определение коэффициента запаса при циклическом нагружении стержня. Расчет сжатых стержней на устойчивость			
Раздел 2. Гидромеханические процессы пищевых производств			**8/6**	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.02
Тема 2.1. Гидромеханические процессы пищевых производств.	**Дидактические единицы, содержание**		**8**		
	19. Введение. Методы исследования. Модели сплошной среды. Физические свойства жидкостей. Гидростатика. Силы, действующие в реальной жидкости. Дифференциальное уравнение равновесия Эйлера. Основные уравнения гидростатики.		2		
	В том числе практических занятий		**6**		
	20.Силы давления. Определение силы давления на различные стенки. Закон Паскаля. Геометрическая и физическая интерпретация основного уравнения гидростатики. Закон сообщающихся сосудов. Закон Архимеда		2		
	21.Кинематика жидкости. Методы описания и виды движения жидкости. Линии тока в жидкости. Расход и средняя скорость. Уравнение неразрывности жидкости и газов		2		

	22.Динамика жидкостей. Энергия и работа/ Динамика идеальной жидкости: Дифференциальное уравнение Эйлера движения идеальной жидкости (при установившемся движении) и уравнение Бернулли. Напор жидкостей.	2		
Раздел 3. Научные основы процессов и аппаратов. Классификация основных процессов.		**26/16**		
Тема 3.1. Механические процессы	**Дидактические единицы, содержание**	**8**	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо.02.01 Зо 03.02
	23.Процесс измельчения. Предмет изучения. Аппарат, машина, требования, предъявляемые к ним. Принципы оптимизации процессов. Общие сведения о процессе измельчения. Резание. Теория процесса резания. Классификация режущих устройств	2		
	24.Процесс перемешивания. Общая характеристика процесса. Виды перемешивания. Сравнительная характеристика и применимость мешалок	2		
	В том числе практических занятий	**4**		
	25.Машины для измельчения пищевых продуктов. Расчет режущей пары «нож-решетка».Расчет конструктивных параметров ножа и решетки.	2		
	26.Определение расхода мощности при перемешивании. Изучение основных конструктивных элементов аппарата с мешалкой.	2		
Тема 3.2. Тепловые и массобенные процессы	**Дидактические единицы, содержание**	**18**	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 01.09 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01
	27.Гидромеханические процессы. Процесс фильтрования. Виды фильтровальных перегородок. Способы проведения процесса прессования. Кинетика процесса фильтрования.	2		
	28.Тепловые процессы. Движущая сила процесса. Температурное поле. Средне логарифмическая разность температур. Критерии теплового подобия. Тепловые аппараты.	2		
	29.Массообменные процессы. Общая характеристика массообменных процессов. Процесс сушки. Виды сушки. Тепловой баланс процесса сушки. Отражение процесса сушки в I-d диаграмме. **Массообменные процессы. Процесс экстракции.** Физическая сущность и назначение процесса экстракции. Экстракция из жидкостных систем и из твердых тел.	2		

				Уо 09.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05
	В том числе практических занятий	**12**		
	30.Тепловые процессы. Процесс выпаривания. Способы выпаривания. Однократное выпаривание. Однокорпусная выпарная установка. Распределение температур по высоте выпарной установки. Многократное выпаривание.	2		
	31.Изучение процесса фильтрования. Изучение видов фильтров и фильтрующих перегородок.	2		
	32.Массообменные процессы. Процесс экстракции. Физическая сущность и назначение процесса экстракции. Экстракция из жидкостных систем и из твердых тел. Основные положения расчетов. Однократная и многократная экстракция.	2		
	33.Исследование работы двухкорпусной выпарной установки. Изучить процесс выпаривания в двухкорпусной выпарной установке.	2		
	34.Изучение конструктивных особенностей машин и аппаратов для ведения массообменных процессов. Изучение конструкции и расчет абсорберов для определения их геометрических параметров: диаметра и высоты. Конструкции адсорберов и схемы адсорбционных установок периодического и непрерывного действия.	2		
	35.Исследование работы сушилки. Изучить схему и принцип действия лабораторной распылительной сушилки. Определить основные величины, характеризующие ее эффективность.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**		
	1. **Презентация на тему: «Гидромеханические процессы. Процесс осаждения.**			

	Общая характеристика процесса. Скорость и режимы процесса. Особенности протекания процесса: осаждение под действием сил тяжести и осаждение в поле действия центробежных сил. Аппаратурное оформление процесса: отстойники, центрифуги, сепараторы. Конструкции. Принцип действия»			
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории: «Мясного и животного сырья и продукции»; «Мясопереработка», оснащённые в соответствии с приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211625 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

2. Завистовский, В. Э. Техническая механика : учебное пособие / В.Э. Завистовский. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 376 с.;

3.2.2. Основные электронные издания

Сафонова, Г. Г. Техническая механика : учебник / Г.Г. Сафонова, Т.Ю. Артюховская, Д.А. Ермаков. - Москва : ИНФРА-М, 2020. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012916-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1074607 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211625 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты : учебник / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131013 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Туркова, Н. С. Процессы и аппараты : учебное пособие / Н. С. Туркова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 130 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133089 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156113 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Литвинова, Э. В. Техническая механика: Учебно-методическое пособие для выполнения самостоятельной работы / Литвинова Э.В. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 50 с.ISBN 978-5-16-104031-7 (online). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/977939 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке

Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Процессы и аппараты : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171602 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зд 1 виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	Знает виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 2 типы кинематических пар	Знает типы кинематических пар	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 3 типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали	Знает типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 4 характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости	Знает характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 5 виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах	Знает виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 6 передаточное отношение и число	Знает передаточное отношение и число	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос;

		тестирование
Зд 7 методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации	Знает методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 8 физические свойства жидкостей и основные уравнения гидростатики	Знает физические свойства жидкостей и основные уравнения гидростатики	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 9 законы Паскаля, сообщающихся сосудов, закон Архимеда и основы динамики	Знает законы Паскаля, сообщающихся сосудов, закон Архимеда и основы динамики	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 10 основы процессов измельчения, резания, перемешивания	Знает основы процессов измельчения, резания, перемешивания.	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 11 виды перемешивания, классификация режущих устройств и мешалок	Знает виды перемешивания, классификацию режущих устройств и мешалок	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 12 гидромеханические и тепловые процессы, кинетика процесса фильтрования	Знает гидромеханические и тепловые процессы, кинетику процесса фильтрования	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 13 массообменные процессы, процессы сушки, виды сушки, физическая сущность и назначение процесса экстракции	Знает массообменные процессы, процессы сушки, виды сушки, физическую сущность и назначение процесса экстракции	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Уд 1 читать кинематические схемы	Читает кинематические схемы	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 2 проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения	Проводит расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 3 проводить сборочно-разборочные работы в	Проводит сборочно-разборочные работы в	решение ситуационных задач;

соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 4 определять передаточное отношение	Определяет передаточное отношение	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 5 определять напряжения в конструкционных элементах	Определяет напряжения в конструкционных элементах	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 6 производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	Производит расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 7 Определять силы давления, применяет основные уравнения гидростатики	Определяет силы давления, применяет основные уравнения гидростатики	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 8 Рассчитывать расход и среднюю скорость жидкостей	Рассчитывает расход и среднюю скорость жидкостей	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 9 Производить расчет режущей пары «нож-решетка».	Производит расчет режущей пары «нож-решетка».	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 10 Определять расход мощности при перемешивании	Определяет расход мощности при перемешивании	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 11 Производить расчет абсорберов для определения их геометрических параметров: диаметра и высоты	Производит расчет абсорберов для определения их геометрических параметров: диаметра и высоты	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 12 Определять основные	Определяет основные	решение ситуационных

величины, характеризующие эффективность распылительной сушилки	величины, характеризующие эффективность распылительной сушилки	задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 07 Автоматизация технологических процессов

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Автоматизация технологических процессов

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Автоматизация технологических процессов является обязательной частью междисциплинарного модуля МДМ.01 Автоматизация технологических процессов обязательного профессионального блока основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК 1.2	У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	З 1.2.03 Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 2.1	У 2.1.01 Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов	З 2.1.01 Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 03	Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.05 Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	28
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация, экзамен, 4 семестр	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	
Раздел 1. Основы электротехники и электроники			**4/0**		
Тема 1.1. Электротехника в технологических процессах	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 09.01
	1	Ток, напряжение, мощность и энергия. Источники тока. Правила техники безопасности при работе с электричеством. Основные электрические измерительные приборы.	2		
Тема 1.2. Электроника в технологических процессах	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05
	1	Электровакуумные приборы. Полупроводниковые диоды. Специальные типы полупроводниковых диодов. Биполярные транзисторы. Униполярные транзисторы. Силовые полупроводниковые приборы. Предельные режимы работы транзисторов. Изучение работы транзистора	2		

					Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
Раздел 2. Контрольно-измерительные приборы			**16/8**		
Тема 2.1. Технические средства измерения в технологических процессах	**Дидактические единицы, содержание**		16/8	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	1	Основы метрологии и характеристика измерительных приборов. Измерительные схемы приборов и системы дистанционной передачи показаний	2		
	2	Показывающие и регистрирующие измерительные приборы	2		
	3	Приборы для контроля давления, температуры	2		
	4	Приборы для контроля расхода массы и учета штучной продукции, уровня жидких и сыпучих тел, свойств и состава веществ	2		
	В том числе практических занятий		8		
	1	Изучение устройства и принципа манометров, термометров	2		
	2	Изучение устройства и принципа действия приборов для контроля расхода массы и учета штучной продукции	2		
	3	Изучение устройства и принципа действия приборов для контроля уровня жидких и сыпучих тел	2		
	4	Изучение устройства и принципа действия приборов для контроля свойств и состава веществ	2		
Раздел 3. Основы теории автоматического управления			**19/8**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	З 1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03
Тема 3.1. Основы теории и технические средства систем	**Дидактические единицы, содержание**		17/8		
	1	Общие сведения о процессах автоматического управления. Объекты автоматизации и их основные свойства	4		
	2	Системы автоматического регулирования. Регулирующие устройства	2		
	3	Микропроцессоры, ЭВМ и роботы в управлении технологическими процессами	2		

автоматического управления	4	Исполнительные механизмы и рабочие органы	2	ОК 05 ОК 09	Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	В том числе практических занятий		8		
	1	Изучение устройства и принципа действия исполнительных механизмов и рабочих органов	2		
	2	Изучение устройства и принципа действия электрических и пневматических устройств автоматизации	2		
	3	Монтаж датчиков температуры. Монтаж приборов для измерения давления и разрежения	2		
	4	Устройство и конструкция щитов и пультов управления. Правила размещения и монтажа приборов на щитах и пультах управления	2		
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**		
	1	Презентация «Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)»	1		
Раздел 4. Схемы автоматизации технологических процессов мясной отрасли			**21/12**		
Тема 4.1. Автоматизация технологических процессов отрасли	**Дидактические единицы, содержание**		**21/12**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	1	Общая характеристика вспомогательных процессов	2		
	2	Автоматизация производства пара	2		
	3	Автоматизация очистки сточных вод	2		
	4	Автоматизация холодоснабжения и кондиционирования воздуха	2		
	В том числе практических занятий		**12**		
	1	Автоматизация холодильной обработки мяса	2		
	2	Автоматизация производства пищевых жиров	2		
	3	Автоматизация производства мясных консервов	2		
	4	Автоматизация производства колбасных изделий	2		
	5	Автоматизация производства мясных полуфабрикатов	2		
	6	Автоматизация производства мясных деликатесов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**		
	2	Презентация «Автоматизация производства копченых колбас»	1		

Промежуточная аттестация	12		
Всего	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Лаборатория «Мясопереработка», оснащенная в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Автоматизация систем управления технологическими процессами : учебное пособие / В. А. Каргин, А. П. Моисеев, А. В. Волгин [и др.]. — Саратов : Саратовский ГАУ, 2018. — 178 с.

2. Автоматизация производства : учебник для СПО / под общ. ред. О. С. Колосова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 291 с.

3. Гальперин, М. В. Электротехника и электроника: учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 480 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Виноградов, В. М. Автоматизация технологических процессов и производств. Введение в специальность : учебное пособие / В.М. Виноградов, А.А. Черепахин. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 161 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-536-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1723511 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Гальперин, М. В. Электронная техника : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015415-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1031599 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1117207 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Маркелов, С. Н. Электротехника и электроника : учебное пособие / С.Н. Маркелов, Б.Я. Сазанов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 267 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014453-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/982773 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

5.Славинский, А. К. Электротехника с основами электроники : учебное пособие / А. К. Славинский, И. С. Туревский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0747-4. - Текст :

электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1150305 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Автоматизация технологических процессов : учебное пособие / составители М. Б. Балданов [и др.]. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226109 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Поляков, А. Е. Электротехника в примерах и задачах : учебник / А.Е. Поляков, А.В. Чесноков. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 357 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-701-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1657587 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зд 1 способы получения, передачи и использования электрической энергии	Знает способы получения, передачи и использования электрической энергии	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 2 электротехническую терминологию	Знает электротехническую терминологию	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 3 основные законы электротехники	Знает основные законы электротехники	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 4 характеристики и параметры электрических и магнитных полей	Знает характеристики и параметры электрических и магнитных полей	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 5 свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств	Знает свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование

Зд 6 принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования	Знает принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 7 понятия механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса	Знает понятия механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 8 основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений	Знает основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 9 общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ)	Знает общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ)	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 10 классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные	Знает классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование

устройства, область их применения		
Зд 11 типовые средства измерений, область их применения	Знает типовые средства измерений, область их применения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 12 типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения	Знает типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Уд 1 использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности	Использует основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 2 читать принципиальные, электрические и монтажные схемы	Читает принципиальные, электрические и монтажные схемы решение ситуационных задач	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 3 рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей	Рассчитывает параметры электрических, магнитных цепей	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 4 пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями	Пользуется электроизмерительными приборами и приспособлениями	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 5 подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками	Подбирает устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической

		работы
Уд 6 собирать электрические схемы	Собирает электрические схемы	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 7 использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов	Использует в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 8 проектировать системы автоматизации	Проектирует системы автоматизации	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 9 производить настройку и сборку систем автоматизации	Производит настройку и сборку систем автоматизации	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 и ПК 2.1, ПК 2.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1.	У 2.1.01 Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов	З 2.1.01 Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
ПК 2.3.	У 2.3.01 Определять лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	З 2.3.01 Способы и методы определения лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырь
	У 2.3.02 Определять лабораторным путем безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	З 2.3.02 Способы и методы определения лабораторным путем безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 03	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология;
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**76**
в т.ч. в форме практической подготовки	**40**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	40
Промежуточная аттестация – экзамен 3 семестр	**12**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготов, акад. ч	Код ПК, ОК, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Введение в дисциплину. Основные аспекты биохимии мяса		**20/12**	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 2.1.01 З 2.1.01 У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Уо 02.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.02
Тема 1.1. Введение в дисциплину. Химический состав мяса	**Содержание учебного материала**	**8**		
	1. Цели и задачи дисциплины, ее связь с другими дисциплинами учебного плана. Входной контроль. 2.Общая характеристика аминокислот, белков, жиров, углеводов, ферментов. Химический состав мяса, костной ткани – содержание жиров, белков. Содержание жиров и белков в различных сортах мяса.	4		
	Практические занятия	**4**		
	3. Практическая работа № 1. Определение содержания золы в тканях	2		
	4. Практическая работа № 2. Качественные реакции на белки и жиры	2		
Тема 1.2. Строение, состав и свойства тканей мяса	**Содержание учебного материала**	**12**		
	5. Морфологический состав и строение мышечной ткани. Химический состав мышечной ткани. Строение и свойства белков мышечной ткани. Небелковые компоненты мышечной ткани. 6. Разновидности соединительной ткани. Особенности строения и состава собственно соединительной ткани. Строение и свойства белков соединительной ткани. Пищевая и промышленная ценность соединительной ткани. Биохимические процессы в мясе после убоя. Физико-химические изменения. Особенности автолиза мяса.	4		
	Практические занятия	**8**		
	7. Практическая работа № 3. Экстракция белков из мышечной ткани	2		
	8. Практическая работа № 4. Сукцинатдегидрогеназа мышц и конкурентное торможение её активности и автолитические превращения в мышцах	2		
	9. Практическая работа № 5. Определение пищевой ценности мяса	2		

	10. Практическая работа № 6. Изучение изменения РН, консистенции, водосвязывающей способности, органолептических показателей мяса	2		
Раздел 2. Микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве		**44/28**	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 2.1.01 З 2.1.01 У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Уо 02.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.02
Тема 2.1. Основные группы микроорганизмов, влияющих на качество и безопасность мяса и мясопродуктов	**Содержание учебного материала**	**12**		
	11. Гнилостные бактерии. Грибы. Актиномицеты. Микрококки. Молочнокислые, маслянокислые, уксуснокислые бактерии. 12. Микрофлора мяса. Источники и пути обсеменения мяса микрофлорой. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий мясной промышленности	4		
	Практические занятия	**8**		
	13. Практическая работа № 7. Организация и оборудование микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа.	2		
	14. Практическая работа № 8. Приготовление бактериальных препаратов и методы окраски бактерий. Питательные среды и техника их приготовления	2		
	15. Практическая работа № 9. Изучение микрофлоры мясного сырья и особенностей применения стартовых культур	2		
	16. Практическая работа № 10. Микробиологическое исследование мяса. Отбор проб и определение общего количества микроорганизмов.	2		
Тема 2.2. Изменения в мясе при обработке низкими температурами	**Содержание учебного материала**	**6**		
	17. Процессы при охлаждении. Изменения свойств мяса и мясных продуктов при охлаждении. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов. 18. Замораживание мяса. Влияние замораживания на микроорганизмы. Способы и режимы замораживания и хранения.	4		
	Практические занятия	**2**		
	19. Практическая работа № 11. Определение органолептических показателей мяса	2		
Тема 2.3. Изменение мяса в процессе посола и при копчении	**Содержание учебного материала**	**4**		
	20. Изменение мяса при посоле. Роль посоленных веществ в формировании свойств мясопродуктов. Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле. Изменение микрофлоры при выработки копченых изделий.	2		
	Практические занятия	**2**		
	21. Практическая работа № 12. Влияние температуры раствора соли	2		

	при посоле мяса			
Тема 2.4. Изменение мяса при тепловом воздействии	**Содержание учебного материала**	**4**		
	22. Изменение составных компонентов мяса при тепловой обработке. Изменение микрофлоры мяса при тепловой обработки. Образование веществ, формирующих свойства продукта. Исследование структурных изменений тканей мяса при тепловой обработке.	2		
	Практические занятия	**2**		
	23. Практическая работа № 13. Характеристика остаточной микрофлоры и мясных изделий, прошедших тепловую обработку	2		
Тема 2.5. Пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Практические занятия	**4**		
	24. Практическая работа № 14. Пищевые отравления бактериального и немикробного происхождения	2		
	25. Практическая работа № 15. Возбудители пищевых отравлений, токсикоинфекций	2		
Тема 2.6. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**	**14**		
	26. Санитарно-гигиенические требования при производстве мясопродуктов. 27. Показатели микроклимата производственных помещений, обеспечивающих санитарную безопасность производства	4		
	Практические занятия	**10**		
	28. Практическая работа № 16. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2		
	29. Практическая работа № 17. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений	2		
	30. Практическая работа № 18. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2		
	31. Практическая работа № 19. Проведение санитарно-гигиенических исследований мяса и мясных продуктов	2		
	32. Практическая работа № 20. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	2		
Промежуточная аттестация		**12**		
Всего:		**76**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Химии и Лаборатория мясного и животного сырья и продукции, оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: учебное пособие: в 2 частях / Н. А. Савелькина. ─ Брянск: Брянский ГАУ, 2018 ─ Часть 2: Техническая биохимия — 2018. ─ 122 с. Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС «ЛАНЬ»: https://e.lanbook.com/book/133084

2. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109452 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: учебное пособие: в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2: Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133084 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сидоренко, О. Д. Техническая микробиология продукции животноводства: учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд. перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016944-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1406645 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке

5. Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): учеб. пособие / О.Д. Сидоренко. ─ М.: ИНФРА-М, 2019.─172 с.─ (ВО: Бакалавриат). Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС «ZNANIUM.COM»: https://new.znanium.com/catalog/product/1032543

6. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — Москва: ИНФРА-М, 2020. ─ 257 с. ─ (ВПО). Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС «ZNANIUM.COM»: https://znanium.com/catalog/product/1036535

7. Химия пищи: учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. ─ 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 856 с. Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС «ЛАНЬ»: https://e.lanbook.com/book/111190

3.2.3. Дополнительные источники

1. Клычкова, М. В. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов: учебное пособие / М. В. Клычкова. — Оренбург: ОГУ, 2019. — 126 с. — ISBN 978-5-7410-2259-7. — Текст: электронный // Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159886 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Микробиология: Составители: А. К. Галиуллин [и др.]. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2018. — 120 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122937 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Освоенные знания:		
1. взаимосвязь дисциплины с другими естественными науками	осознание и объяснение значения дисциплины в современном обществе, ее роли в изучении природы, ее взаимосвязях с другими естественными науками;	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
2. химический состав живых организмов	анализировать химический состав и сравнивать химические составы мяса разных организмов;	экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающегося
3. свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот	характеризовать свойства основных классов органических соединений, входящих в состав живых организмов при помощи проведения качественных реакций;	
4. характеристику ферментов	анализировать при помощи проведения характерных реакций действие некоторых ферментов живых организмов;	
5. характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	сопоставлять и анализировать с помощью специальных реакций особенности автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении, подтверждать данные исследования расчетами;	оценка результатов деятельности обучающегося при проведении текущей и промежуточной аттестации
6. классификацию микроорганизмов;	называть классификацию микроорганизмов;	экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающегося
7. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	перечислять основные пищевые инфекции и отравления и дать им краткую характеристику;	оценка результатов деятельности обучающегося при проведении текущей и промежуточной аттестации

8. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	называть возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	
9. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	освоение методов микробиологического контроля качества и безопасности сырья и продуктов на всех этапах их производства, транспортирования, хранения и реализации;	
10. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств	называть санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде и перечислять правила личной гигиены работников пищевых производств;	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
Освоенные умения:		
1. определять химический состав мяса и мясных продуктов;	анализировать с помощь применения специальных методик химический состав мяса и мясных продуктов, делать выводы о соответствии химического состава нормам;	экспертное наблюдение за ходом выполнения практической и/или лабораторной работы и оценка ее результата
2. проводить качественные и количественные анализы;	оценивать химический состав мяса и мясных продуктов с помощью проведения качественных и количественных анализов, проведения расчетов по полученным результатам;	
3. оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	оценивать с помощью результатов, полученных при проведении исследований в ходе проведения лабораторных работ степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	
4. работать с лабораторным оборудованием;	уверенно использовать лабораторное оборудование; демонстрация работы с микроскопом;	наблюдение за ходом практической работы
5. определять основные группы микроорганизмов;	определять виды микроорганизмов, их систематическую принадлежность.	оценка результатов на практическом занятии или в ходе демонстрационной работы во время занятия.
6. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	определять микробиологические показатели продукции, типы микробиологической порчи.	экспертная оценка безопасного обращения с оборудованием и образцами при выполнении практических

7. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	освоение методов санитарно-гигиенической оценки пищевого сырья, готовой продукции, условий производства и объектов окружающей среды	и\или лабораторных занятий, соблюдение гигиенических и санитарных требований поведения в лаборатории, качества и целесообразности выполнения операций по микробиологическому контролю пищевых продуктов.
8. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	демонстрировать методы анализа санитарной обработки оборудования и инвентаря;	
9. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	выполнять задания по составлению схемы контроля и демонстрация результатов исследования	

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда» является вариативной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02,03,04, 05,06,07,09, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.3, 3.4, 3.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК.1.1	У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
ПК.1.2.	У1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;	З 1.2.01 Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК.2.1.	У 2.1.01 Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;	З 2.1.01 Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
ПК.2.2.	У 2.2.01 Определять состояние производственных стоков и выбросов;	З 2.2.01 Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов;
ПК.2.3.	У 2.3.01 Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	З 2.3.01 Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой

	производства продуктов питания из мясного сырья;	продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК.3.3.	У 3.3.01 Организовать работу коллектива исполнителей;	З 3.3.01Структуру издержек производства и пути снижения затрат;
ПК.3.4	У 3.4.01 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	З 3.4.01 Методики расчета экономических показателей;
ПК.3.5	У 3.5.01 оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	З 3.5.01 формы документов, порядок их заполнения
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.08использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо.02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические

		особенности личности
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01 описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 07	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 09	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности		32		
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений	**Содержание учебного материала** 1. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. 2. Сделки. Общие положения договора. Порядок заключение и расторжения договоров. 3. Виды хозяйственных договоров 4. Споры и разногласия. Порядок составления претензий и исковых заявлений. **Практическое занятие** 5.Решение правовых ситуаций «Права и свободы человека и гражданина». 6.Составить договор купли-продажи 7. Составить договор аренды 8. Составить договор подряда 9.Составить договор хранения 10.Составить договор дарения 11. Составить протокол разногласий 12.Составить соглашение об изменении договора 13.Составить соглашение о расторжении договора 14.Составить претензионное письмо 15.Составить исковое заявление 16.Составить кассационную жалобу	8 24	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Уо.01.01 У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.02.01 У.о.02.06 Уо.02.08 У.о.03.01 У.о.05.01 У.о.06.01 У.о.09.01 У.о.09.03 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.03 Зо.03.01 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо.06.01 Зо.09.01 Зо.09.03
Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений		36		
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01	Уо.01.01

Трудовые отношения и основания их возникновения	17.	Основные понятия и источники трудового права. Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей в сфере профессиональной деятельности.		ОК 04 ОК 05 ОК 09	У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.04.01 У.о.05.01 У.о.09.01 У.о.09.03 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.04.01 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо.09.01 Зо.09.03
	18.	Трудовой договор: понятие, виды, содержание. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.			
	19.	Трудовые споры, виды и порядок рассмотрения			
	Практические занятия 20.Составление трудового договора		2		
Тема 2.2. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда.	**Содержание учебного материала**		6	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Уо.01.01 У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.04.01 У.о.05.01 У.о.09.01 У.о.09.03 З 3.2.01 З 3.2.02 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.04.01 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо.09.01 Зо.09.03
	21.	Структура и виды рабочего времени. Совместительство и сверхурочная работа. Режим и учет рабочего времени.			
	22.	Понятие и виды времени отдыха. Порядок предоставления отпусков			
	23.	Правила оплаты труда. Правовое регулирование заработной платы. Надбавки и доплата.			
	Практическое занятие 24. Решение правовых ситуаций 25. Решение правовых ситуаций		4		
Тема 2.3. Дисциплина труда и ответственность. Охрана труда	**Содержание учебного материала**		10	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК.3.5 ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 1.1.01 У1.2.01 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 3.3.01 У 3.4.01 У.3.5.01 Уо.01.01 У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.04.01
	26.	Понятие, содержание и правовое регулирование дисциплины труда. Методы ее обеспечения.			
	27.	Понятие материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя. Материальная ответственность работника.			
	28.	Основные понятия и определения. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охрана труда.			
	29.	Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях.			
	30.	Виды и порядок проведения инструктажей по технике безопасности			

	Практическое занятие 31.Составление договора об индивидуальной материальной ответственности 32. Составление договора о коллективной материальной ответственности 33. Решение правовых ситуаций 34. Решение правовых ситуаций	8		У.о.05.01 У.о.09.01 У.о.09.03 З 1.1.01 З 1.1.04 З 1.2.01 З 2.1.01 З 2.2.01 З 2.3.01 З 3.3.01 З 3.4.01 З.3.5.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.04.01 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо.09.01 Зо.09.03
Раздел 3. Административные правоотношения		4		
Тема 3.1. Понятие и виды административной ответственности	Содержание учебного материала 35. Понятие административного права и административной ответственности. Виды административных правонарушений и административного наказания. Практическое занятие 36. Решение правовых ситуаций	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо.01.01 У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.02.01 У.о.02.06 Уо.02.08 У.о.05.01 Уо 07.01 Уо 07.02 У.о.09.01 У.о.09.03 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.03 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо 07.01 Зо.09.01 Зо.09.03
Промежуточная аттестация				
Всего:		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины, предусмотрено следующее специальное помещение: «Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности» оснащенный соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд Университета и колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1.Печатные издания

Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации: Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]:банки и базы данных/ Правообладатель АО «КонсультатнтПлюс». – on-line СПС «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru

2. Гражданский Кодекс Российской Федерации. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]:банки и базы данных/ Правообладатель АО «КонсультатнтПлюс». – on-line СПС «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]:банки и базы данных/ Правообладатель АО «КонсультатнтПлюс». – on-line СПС «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]:банки и базы данных/ Правообладатель АО «КонсультатнтПлюс». – on-line СПС «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru

Основная литература

1. Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1173489 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0743-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1225693 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Ковальчук, А. Н. Охрана труда на предприятиях АПК : учебное пособие / А. Н. Ковальчук. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 328 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225149 (дата обращения: 06.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/24252. - ISBN 978-5-369-01657-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1788152 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

5. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0874-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1150310 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники

1. Федоров, П. М. Охрана труда : практическое пособие / П. М. Федоров. — 3-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 138 с. - ISBN 978-5-369-00797-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215351 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Зд.1 основные положения Конституции Российской Федерации; Зд.2 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; Зд.3 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; Зд.4 нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; Зд.5 организационно-правовые формы юридических лиц; Зд.6 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; Зд.7 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; Зд.8 порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; Зд.9 механизмы формирования заработной платы; Зд.10 формы оплаты труда; Зд.11 роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; Зд.12 право социальной защиты граждан; Зд.13 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; Зд.14 виды административных правонарушений и административной ответственности; Зд.15 механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Демонстрирует точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Перечисляет полученные знания в устной, письменной формах. Полно раскрывает содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником. Излагает материал грамотным языком в определенной логической последовательности. Используя юридическую терминологию составляет документ и решает правовые ситуации. Владеет терминологией, логично и последовательно объясняет сущность, явлений и процессов. Делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение речью.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, Тестирование. Оценка решений ситуационных задач, Устный опрос; Дифференцированный зачет.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Уд.1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; Уд.2 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; Уд.3 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	Приводит ссылку на действующее законодательство при решении правовых ситуаций. Последовательно в полном объеме выполняет практические задания.	Проверка результатов и хода выполнения практических работ. Текущий контроль: - оценка результатов выполнения практической работы - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ. Промежуточная аттестация экспертная оценка выполнения

		практических заданий на дифференцированном зачете.

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда »[1]

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		, СГ.03, ОП.09
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Шкаф для оружия	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**ТС**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**ТС**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video,	

[1] *Перечисляется для каждого кабинета, указанного в п. 6.1.1 ОПОП-П.*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				USB, ПДУ	
9.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
10.	Приборы	**Оборудование**	основное	ДП-5а, ДП-5б,	
11.	Винтовка пневматическая	**Оборудование**	основное	МР 512 кал 4.5 мм	
12.	Пистолет пневматический	**Оборудование**	основное	ИЖ 53 М кал. 4,5мм	
13.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
14.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
15.	Мишени разного диаметра	**Оборудование**	основное		

Кабинеты « Гуманитарных и социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		, СГ.01, ОП.02
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
7.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				программное обеспечение)	
8.	Компьютеры с системным блоком	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
9.	Мониторы	**Оборудование**	основное	Aser AL 1717 (9 шт.),	
10.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
11.	Доска интерактивная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
12.	Антивирусное программное обеспечение		основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное		
14.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
15.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		СГ.02
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
	Комплекты для индивидуальной и групповой	**УМК**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	работы по основным темам программы				
	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ОП. 03, ОП. 07, ПМц 04
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
7.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
8.	компьютеры с системным блоком	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
9.	Мониторы	**Оборудование**	основное	Aser AL 1717 (9 шт.),	
10.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Доска интерактивная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
12.	Антивирусное программное обеспечение		основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13. 14.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное		
15.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
16.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинеты «Правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ОП.09, ПМ.03
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
12.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
14.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинеты «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ОП.06, ОП.07
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
12.	Электронные наглядные пособия	**УМК**	основное	Учебные таблицы, плакаты, стенды	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное	Экранно-звуковые пособия	
14.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинеты «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ОП.08
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное	Доска меловая 180х100мм	
7.	Весы	**Оборудование**	специализированное	Весы электронные лабораторные HL-200	
8.	РН-метр	**Оборудование**	специализированное	pH-метр-милливольтметр pH-410(базовый)	
9.	Аквадистиллятор	**Оборудование**	специализированное	Аквадистиллятор электрический ДЭ-ЧТЗ МОИ	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Шкаф сушильный	**Оборудование**	специализированное	Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ	
11.	Стакан лабораторный	**Оборудование**	специализированное	Стакан лабораторный СВ 24/10М	
12.	Шкаф вытяжной	**Оборудование**	специализированное		
13.	Мерный цилиндр	**Оборудование**	специализированное	Мерный цилиндр 2-25-2 на стекл. осн., с пришл.пробк	
14.	Спиртовка	**Оборудование**	специализированное	Спиртовка стеклянная	
15.	Водяная баня	**Оборудование**	специализированное	Водяная баня (6 мест до 100С)	
16.	Стакан химический	**Оборудование**	специализированное	Стакан химический 100 мл (стекло)	
17.	Комплект учебного наглядного пособия (учебных таблиц, плакатов)	**УМК**	основное		

Кабинеты «Экономики, менеджмента и маркетинга»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		СГ.05, СГ.06
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
12.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
14.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

1.2. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Тумба	**Мебель**	основное	высота не менее 110 см	ОП. 01 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05
2.	Стол лабораторный	**Мебель**	основное	Стол лабораторный с керамикой с надстройкой	
3.	Стул	**Мебель**	основное	Стул лабораторный	
4.	Ноутбук	**Оборудование**	основное	оперативную память не менее 2 ГБ	
5.	Телевизор	**Оборудование**	основное	Телевизор LED 65"	
6.	МФУ	**Оборудование**	основное	МФУ лазерный	
7.	Кабель аудио-видео	**Оборудование**	основное	Кабель аудио-видео	
8.	Кабель аудио-видео HDMI	**Оборудование**	основное	Кабель аудио-видео HDMI	
9.	Источник бесперебойного питания	**Оборудование**	основное	Источник бесперебойного питания	
10.	Внешний жесткий диск	**Оборудование**	основное	Внешний жесткий диск	
11.	Колонки	**Оборудование**	основное	Колонки	
12.	Сетевой фильтр	**Оборудование**	основное	Сетевой фильтр	
13.	Web-камера	**Оборудование**	основное	Web-камера	
14.	Аптечка	**Оборудование**	основное	Аптечка медицинская	
15.	Огнетушитель	**Оборудование**	основное	Огнетушитель порошковый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16.	Санитайзер	**Оборудование**	основное	Санитайзер	
17.	Маски медицинские одноразовые	**Оборудование**	основное	Маски медицинские одноразовые	
18.	Защитные очки	**Оборудование**	основное	Защитные очки	
19.	Перчатки	**Оборудование**	основное	Перчатки	
20.	Респиратор	**Оборудование**	основное	Респиратор	
21.	Сушильный шкаф	**Оборудование**	специализированное	Шкаф сушильный	
22.	Муфельная печь	**Оборудование**	специализированное	Печь муфельная	
23.	Колориметр фотоэлектрический	**Оборудование**	специализированное	Фотоколориметр	
24.	Компрессориумы	**Оборудование**	специализированное	Компрессорий МИС-7П или аналог	
25.	Кронштейн для телевизора	**Оборудование**	специализированное	Кронштейн для телевизора	
26.	Кабель	**Оборудование**	специализированное	Кабель	
27.	Влагомер	**ТС**	основное	Влагомер (аналог "Прибора Чижовой") (с калибровкой)	
28.	Колориметр фотоэлектрический	**ТС**	основное	Фотоколориметр	
29.	Муфельная печь	**ТС**	основное	Печь муфельная	
30.	Сушильный шкаф	**ТС**	основное	Шкаф сушильный	
31.	Гомогенизатор	**ТС**	основное	Гомогенизатор лабораторный	
32.	Поляриметр	**ТС**	основное	Поляриметр круговой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
33.	Дигестор	**ТС**	основное	Дигестор инфракрасный (метод Кьельдаля)	
34.	Центрифуга лабораторная	**ТС**	основное	Центрифуга молочная	
35.	Сплит система	**ТС**	основное	Сплит-система 18	
36.	Баня лабораторная	**ТС**	основное	Баня лабораторная (на 6 мест)	
37.	Магнитная мешалка	**ТС**	основное	Магнитная мешалка лабораторная	
38.	Спектрофотометр	**ТС**	основное	Спектрофотометр с программным обеспечением	
39.	Анализатор влажности	**ТС**	основное	Анализатор влажности универсальный	
40.	Анализатор качества мяся	**ТС**	основное	Инфракрасный экспресс анализатор мясной и молочной продукции	
41.	Весы электронные	**ТС**	основное	Весы лабораторные 1200гр	
42.	Штатив лабораторный	**ТС**	основное	Штатив лабораторный для бюреток	
43.	Лабораторная плитка	**ТС**	основное	Плита электрическая настольная не менее 1 кВт	
44.	Стул	**ТС**	основное	Стул лабораторный	
45.	Термостат	**ТС**	основное	Термостат	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				электрический суховоздушый	
46.	Дистиллятор	**ТС**	основное	Аквадистиллятор медицинский	
47.	Холодильник	**ТС**	основное	Холодильник двухкамерный	
48.	Колбонагреватель	**ТС**	основное	Колбонагреватель не менее 500мл	
49.	Вытяжной шкаф	**ТС**	основное	Вытяжной шкаф лабораторный	
50.	Стол для учебной лаборатории	**ТС**	основное	Стол для учебной лаборатории с ящиками	
51.	Стол лабораторный	**ТС**	основное	Стол лабораторный 1200х700х900	
52.	Шкаф для хранения реактивов	**ТС**	основное	Шкаф для хранения химических реактивов	
53.	Лабораторный шкаф	**ТС**	основное	Лабораторный шкаф для хранения посуды	
54.	Лабораторный шкаф	**ТС**	основное	Лабораторный шкаф для хранения приборов	
55.	Прибор для подсчёта соматических клеток в молоке	**ТС**	основное	Анализатор соматических клеток	
56.	Стол лабораторный	**ТС**	основное	Стол лабораторный с ящиками	
57.	Лабораторная мойка	**ТС**	основное	Лабораторная мойка с сушилкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
58.	Таймер	**ТС**	основное	Таймер электронный	
59.	Плита электрическая	**ТС**	основное	Электрическая плита не менее 1кВт	
60.	Водонагреватель	**ТС**	основное	Накопительный электрический водонагреватель не менее 50 л	
61.	Мясорубка	**ТС**	основное	Мясорубка электрическая, функция реверс	
62.	Лампа	**ТС**	основное	Лампа (облучатель) бактерицидная	
63.	Рефрактометр	**ТС**	основное	Рефрактометр (с подсветкой и дополнительной шкалой)	
64.	pH-тестер	**ТС**	основное	pH-тестер для мяса	
65.	Электронные весы	**ТС**	основное	Весы порционные не более 500 гр	
66.	Весы платформенные	**ТС**	основное	Весы электронные платформенные	
67.	Микроскоп	**ТС**	основное	Микроскоп с системой видеодокументирования	
68.	pH-тестер	**ТС**	основное	pH-тестер для молока	
69.	СВЧ печь микроволновая	**ТС**	основное	Микроволновая печь	
70.	Овоскоп	**ТС**	основное	Овоскоп настольный	
71.	Анализатор качества в жидких средах	**ТС**	основное	Анализатор качества	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	сырья животного происхождения			молока	
72.	Нитратомеры для мяса	**ТС**	основное	Дозиметр и Нитрат-Тестер	
73.	Стерилизатор электрический для инструментов	**ТС**	основное	Стерилизатор воздушный (с охлаждением)	
74.	Радиологические средства измерения	**ТС**	основное	Дозиметр-радиометр	
75.	Анализатор мясной продукции	**ТС**	основное	Инфракрасный портативный экспресс анализатор мясной продукции	
76.	Пробоотборник мяса	**ТС**	основное	Пробоотборник диаметр не менее 16 мм	
77.	Солемер	**ТС**	основное	Солемер для мяса	
78.	Трихинеллоскоп	**ТС**	основное	Трихинеллоскоп с электронным выводом изображения	
79.	Люминоскоп	**ТС**	основное	Люминоскоп LED	
80.	Стеллаж	**ТС**	основное	Стеллаж не менее 800*500*1800	
81.	Титратор автоматический	**ТС**	основное	Титратор автоматический не менее 30 мл	
82.	Портативный pH-метр для мяса	**ТС**	основное	pH-метр с ножом (для мясной продукции)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
83.	Реактивы	**ТС**	основное	Химические реактивы	
84.	Комплект посуды	**ТС**	основное	Комплект лабораторной посуды	
85.	Дозатор пипеточный	**ТС**	основное	Дозатор пипеточный переменного объема 1-5 мл	
86.	Тесты для определения антибиотиков в мясе, кормах, сырье	**ТС**	основное	Антибиотест универсал	
87.	Термометр для мяса с металлическим стилетом	**ТС**	основное	Цифровой термометр с щупом	
88.	Набор кювет	**ТС**	основное	Набор кювет №2 (5,10,20,30,50)	
89.	Спиртовка	**ТС**	основное	Спиртовка лабораторная	
90.	Беспроводной маршрутизатор	**ТС**	основное	Wi-Fi роутер	
91.	Коммутатор	**ТС**	основное	Коммутатор на 24 гнезда	
92.	Влагомер	**ТС**	основное	Влагомер (аналог "Прибора Чижовой") (с калибровкой)	

Лаборатория «Мясопереработка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
93.	Стеллаж	**Мебель**	основное	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-14/6 СЦК-С	ОП. 01 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				1400х600х1850(1870) мм (полки нерж, каркас оцинк)	
94.	Шкаф универсальный	**Оборудование**	основное	Шкаф универсальный ARKTO V1,4-S (1420х880х2200 мм , 1400 л , -5…+5 °С)	
95.	Напольные весы	**Оборудование**	основное	Весы грузопдъемностью до 150кг	
96.	Тележка-чан транспортировочная, нержавеющая сталь, емкость 100 л	**Оборудование**	основное	Тележка-чан для фарша 100 л AISI 304A	
97.	Тележка-шпилька	**Оборудование**	основное	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470х365х1500мм, 9 поддонов 410х310мм)	
98.	Стерилизатор для ножей	**Оборудование**	основное	Стерилизатор ножей Atesy СТУ	
99.	Ванна моечная	**Оборудование**	основное	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500П (1500х700х870(890), емк. 500х500х300мм)	
100.	Бактерицидная лампа	**Оборудование**	основное	Бактерицидный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				рециркулятор закрытого типа «КРИСТАЛЛ» ОДВ-РБ-50	
101.	Водонагреватель	**Оборудование**	основное	Водонагреватель Thermex Flat Plus IF 50 V (pro), накопительный, 2кВт, 50л, белый [эдэб00245]	
102.	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	основное	Шкаф шоковой заморозки CR5-G (800x800x900 мм, +90... -18°C ,0,8 кВт, 220 В)"ПОЛАИР"	
103.	Фаршемешалка	**Оборудование**	основное	Фаршемешалка Fimar 75C1P	
104.	Шприц колбасный	**Оборудование**	основное	Шприц колбасный Airhot SVA-26	
105.	Котлетный автомат	**Оборудование**	основное	Котлетный автомат Patty 100	
106.	Пельменный аппарат	**Оборудование**	основное	Аппарат пельменный JGL-135 -5B (AR) (8100 шт/ч, 990x470x1150 мм, 1,5кВт, 380В)	
107.	Жарочный шкаф	**Оборудование**	основное	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1-К-2/1 (полностью нерж)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				конвекция с пароувлажнением, подставка	
108.	Шкаф среднетемпературый	**Оборудование**	основное	Шкаф среднетемпературный V=46л, HURAKAN HKN-BC46, (0-10С°С, 485х435х525мм, 0,08кВт, 220В)	
109.	Миксер	**Оборудование**	основное	Миксер планетарный МП-7 (Беларусь), 7 л (220 В)	
110.	Нож разделочный	**Оборудование**	основное	Нож разделочный (жиловочный) Я2-ФИН-33, прямое лезвие 25-27 см	
111.	Нож обвалочный	**Оборудование**	основное	Нож обвалочный, прямое лезвие 14-16 см	
112.	Сетевой фильтр	**Оборудование**	основное	Сетевой фильтр Pilot GL, 10м, белый [024]	
113.	Ящик (лоток) из ПНД	**Оборудование**	основное	Ящик (лоток) из ПНД, пластиковый ящик для мяса 600х400х200мм, сплошной	
114.	Термометр электронный	**Оборудование**	основное	Термометр электронный цифровой, позволяет	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				измерять температуру в диапазоне от -50 до +330 градусов.	
115.	Мусат овальный	**Оборудование**	основное	Мусат овальный, длина 30 см, тонкая вытяжка	
116.	Калькулятор	**Оборудование**	основное		
117.	Бокс	**Оборудование**	основное	Бокс / Корзина для стерилизации	
118.	Гастроемкость для сбора пищевых отходов	**Оборудование**	основное	Гастроемкость для сбора пищевых отходов, объем 1,8л	
119.	Электрогриль	**Оборудование**	основное	Электрогриль WMF 0415560711(2кВт, 220 В)	
120.	Льдогенератор	**Оборудование**	основное	Льдогенератор Caso Ice Chef PRO (0,5кВт, 220 В)	
121.	Диспенсер	**Оборудование**	основное	Диспенсер для виниловых/нитриловых перчаток, белый диспенсер из прочного АБС-пластика.	
122.	Диспенсер (органайзер) для одноразовых СИЗ	**Оборудование**	основное	Диспенсер (органайзер) для одноразовых СИЗ, секции для масок, одноразовых халатов, шапочек, бахил	
123.	Станок для заточки ножей	**Оборудование**	основное	Станок для заточки	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ножей, угол заточки от 10 до 35 градусов	
124.	Сито	**Оборудование**	основное	Сито (нерж.) d=210 мм, ячейка 1,5х1мм s/s PINTINOX арт. 00000030274 / 50905621	
125.	Конус для обвалки птицы	**Оборудование**	основное	Устройства для ручной разделки тушек птицы. Конус для обвалки птицы Э-1094	
126.	Противень	**Оборудование**	основное	Противень Unox TG405	
127.	Доска разделочная	**Оборудование**	основное	Доска разделочная (бук) 500х300х20 мм, упак. 3шт, арт.50302	
128.	Клипсатор ручной настольный	**Оборудование**	основное	Клипсатор ручной настольный КОМПО КН-7р 230х240х620 мм	
129.	Стол технологический с разделочной доской	**Оборудование**	основное	Стол технологический для обвалки и жиловки 1200х600х870	
130.	Инструментальный шкаф	**Оборудование**	основное	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-002000	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
131.	Куттер	**Оборудование**	основное	Куттер Electrolux Professional K452V-01 / 600501 (256х415х470мм, 4,5 л, 2 скор., 1500-3000 об/мин, (1,0кВт, 380 В)	
132.	Мясорубка	**Оборудование**	основное	Мясорубка HURAKAN HKN-22SP с насадками для колбасок и купат (1,5кВт, 220 В)	
133.	Термометр	**Оборудование**	основное	Термометр цифровой Martellato арт.50T001	
134.	pH-метр	**Оборудование**	основное	PH метр 98108 Kelilong портативный / PH-98108	
135.	Шприц колбасный	**Оборудование**	основное	Шприц колбасный вертикальный TV-5L	
136.	Машина вакуумупаковочная	**Оборудование**	основное	Машина настольная вакуум-упаковочная HVC-210T/1D SS (нерж)	
137.	Весы настольные	**Оборудование**	основное	Весы торговые ФорТ-Т 918 (15 кг; 2) LCD Оптима (335х110х320мм, платф. 230х330 мм , без стойки)	
138.	Горячий стол	**Оборудование**	основное	Горячий стол CAS CNW-460	
139.	Весы	**Оборудование**	основное	Весы с печатью этикетки	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Штрих - ПРИНТ ФI15-2.5 Д2 (v.4.5) 2Мб	
140.	Тележка-шпилька	**Оборудование**	основное	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470х365х1500мм, 9 поддонов 410х310мм)	
141.	Вешалка	**Оборудование**	основное		
142.	Ванна моечная	**Оборудование**	основное	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500П (1500х700х870(890), емк. 500х500х300мм)	
143.	Смеситель	**Оборудование**	основное	Смеситель с изгибающим изливом	
144.	Стойка для мусорных пакетов	**Оборудование**	основное		
145.	Бактерицидная лампа	**Оборудование**	основное	Бактерицидный рециркулятор закрытого типа «КРИСТАЛЛ» ОДВ-РБ-50	
146.	Стол производственный	**Оборудование**	основное	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СРО-15/7СЦК 1500х700 мм полка-решетка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
147.	Шкаф среднетемпературый	**Оборудование**	основное	Шкаф среднетемпературый HURAKAN BC46 (1,0кВт, 220 В)	
148.	Стол производственный	**Оборудование**	основное	Стол производственный 1600х700х860 с полкой	
149.	Стол технологический с разделочной доской	**Оборудование**	основное	Стол технологический для обвалки и жиловки 1200х600х870	
150.	Сплит-система	**Оборудование**	основное		
151.	Аптечка	**Оборудование**	основное		
152.	Инструментальный шкаф	**Оборудование**	основное	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-002000	
153.	Куттер	**Оборудование**	основное	Куттер Electrolux Professional K452V-01 / 600501 (256х415х470мм, 4,5 л, 2 скор., 1500-3000 об/мин, (1,0кВт, 380 В)	
154.	Мясорубка	**Оборудование**	основное	Мясорубка HURAKAN HKN-22SP с насадками для колбасок и купат (1,5кВт, 220 В)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
155.	Термометр	**Оборудование**	основное	Термометр цифровой Martellato арт.50T001	
156.	pH-метр	**Оборудование**	основное	PH метр 98108 Kelilong портативный / PH-98108	
157.	Шприц колбасный	**Оборудование**	основное	Шприц колбасный вертикальный TV-5L	
158.	Машина вакуумупаковочная	**Оборудование**	основное	Машина настольная вакуум-упаковочная HVC-210T/1D SS (нерж)	
159.	Весы настольные	**Оборудование**	основное	Весы торговые ФорТ-Т 918 (15 кг; 2) LCD Оптима (335х110х320мм, платф. 230х330 мм , без стойки)	
160.	Горячий стол	**Оборудование**	основное	Горячий стол CAS CNW-460	
161.	Весы	**Оборудование**	основное	Весы с печатью этикетки Штрих - ПРИНТ ФI15-2.5 Д2 (v.4.5) 2Мб	
162.	Тележка-шпилька	**Оборудование**	основное	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470х365х1500мм, 9 поддонов 410х310мм)	
163.	Вешалка	**Оборудование**	основное		
164.	Ванна моечная	**Оборудование**	основное	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				правое расположение емкости СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500П (1500х700х870(890), емк. 500х500х300мм)	
165.	Смеситель	**Оборудование**	основное	Смеситель с изгибающим изливом	
166.	Стойка для мусорных пакетов	**Оборудование**	основное		
167.	Бактерицидная лампа	**Оборудование**	основное	Бактерицидный рециркулятор закрытого типа «КРИСТАЛЛ» ОДВ-РБ-50	
168.	Стол производственный	**Оборудование**	основное	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СРО-15/7СЦК 1500х700 мм полка-решетка	
169.	Шкаф среднетемпературый	**Оборудование**	основное	Шкаф среднетемпературый HURAKAN BC46 (1,0кВт, 220 В)	
170.	Стол производственный	**Оборудование**	основное	Стол производственный 1600х700х860 с полкой	
171.	Стол технологический с разделочной	**Оборудование**	основное	Стол технологический	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	доской			для обвалки и жиловки 1200х600х870	
172.	Сплит-система	**Оборудование**	основное		
173.	Аптечка	**Оборудование**	основное		
174.	Огнетушитель	**Оборудование**	основное		
175.	Инструментальный шкаф	**Оборудование**	специализированное	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-002000	
176.	Вешалка	**Оборудование**	специализированное		
177.	Мусорная корзина	**Оборудование**	специализированное		
178.	Пила для мяса	**ТС**	основное		
179.	Беспроводной маршрутизатор	**ТС**	основное		
180.	Конус для ручной обвалки целых тушек птицы	**УМК**	основное	Приспособление для обвалки тушек птицы	
181.	Схема потрошения тушек птицы	**УМК**	основное		

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное		СГ.04
2.	шкафы для одежды	**Мебель**	основное		
3.	стулья/скамейки	**Мебель**	основное		
4.	спортивный инвентарь и оборудование	**Оборудование**	основное		
5.	открытые спортивные площадки	**Оборудование**	основное		
6.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное		
7.	комплект учебно-методических материалов	**УМК**	основное		
	Тренажерный зал с оборудованием: атлетический центр WEIDERFLEX 8950, атлетический центр WEIDERFLEX 8970, беговая дорожка, велотренажеры, гребля SM-62, комплекты лыжные, стенка гимнастическая, штанги, ботинки лыжные, доска для пресса, инвентарь для игры в шахматы, канат, крепление, лыжи, майки спортивные, маты гимнастические, министепы, мячи б/б, мячи в/б, мячи ф/б, насос для мяча, ракетки, скамья, гимнастическая скакалка.	**Оборудование**	основное		
2.	Игровой зал: фермы баскетбольные с пластиковыми щитами с табло атаки; баскетбольные пластиковые щиты (разминочные);	**Оборудование**	основное		

[2] Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	ворота для мини футбола; электронное табло универсальное; мячи баскетбольные; мячи волейбольные; волейбольный комплект (стойки, сетка, вышка)				
3.	Зал для борьбы: гимнастические стенки с навесными перекладинами для подтягивания; брусья параллельные; канат; кольца; перекладина высокая; козел; тренажеры; тренажер для армспорта; маты; покрышка; зеркала; весы медицинские; гонг для борьбы	**Оборудование**	основное		

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека, читательский зал с выходом в Интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	
2.	рабочее место библиотекаря	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
3.	стеллажи для книг	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
4.	компьютер с программным обеспечением для библиотекаря (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**		на усмотрение ОО	
5.	компьютеры с программным обеспечением для обучающих (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
6.	комплект презентационного мультимедийного или проекционного оборудования	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
7.	комплект учебно-методических материалов	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	стул (складной, штабелируемый, с пюпитром (столиком))	**Мебель**	специализированное	регулируемые по высоте	
2.	секция стульев	**Мебель**	основное		
3.	трибуна	**Мебель**	основное		
4.	кулисы	**Мебель**	основное		
5.	акустическая система (линейные массивы, сценические мониторы)	**Оборудование**	основное		
6.	усилители мощности	**Оборудование**	основное		
7.	эквалайзер	**Оборудование**	основное		
8.	трансформаторы	**Оборудование**	основное		
9.	частотный отклик	**Оборудование**	основное		
10.	микрофонный парк (микрофоны (проводные, беспроводные), подставки под микрофоны)	**Оборудование**	основное		
11.	прожектор	**Оборудование**			
12.	проектор (настольный /инсталляционный, короткофокусный / ультракороткофокусный, 3Dпроектор, проектор точечной подсветки)	**Оборудование**	основное		
13.	проекционный экран	**Оборудование**	основное		
14.	компьютер с программным обеспечением (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1.	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	По всем дисциплинам и модулям

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения ... 3

1.1 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственнойитоговой аттестации ... 4

1.2 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена ... 4

1.3 Форма государственной итоговой аттестации ... 5

2. Процедура проведения ГИА ... 5

2.2. Особенности проведения демонстрационного экзамена ... 7

2.2.2.Выбор оценочной документации для демонстрационного экзамена ... 8

2.2.3. Место проведения демонстрационного экзамена ... 8

2.2.4.Сроки проведения демонстрационного экзамена ... 11

2.2.5.Инструкция по технике безопасности ... 11

2.3. Порядок защиты и тематика дипломных работ ... 11

3. Требования к дипломным работам и методика оценивания дипломных работ и демонстрационного экзамена ... 14

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов ... 16

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации ... 17

5.2. Порядок пересдачи ГИА ... 18

1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации является частью основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 343.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

База приема на образовательную программу: основное общее образование. Программа ГИА, включая методику оценивания результатов, требования к дипломной работе, задания и продолжительность подготовки и защиты дипломной работы определяются с учетом примерных основных образовательных программ СПО (при наличии) и на основе КОД профильного уровня, утверждаются директором колледжа после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей ГЭК.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися (далее – студенты, выпускники) ППССЗ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 343.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех

производства и обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
По запросу отрасли	
ВД 04. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМц 04. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности

Программа ГИА, требования к дипломной работе, а также методика и критерии оценки, утвержденные директором колледжа, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.1 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственнойитоговой аттестации

Программа ГИА разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 343; примерной основной образовательной программой; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственнойитоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова».

1.2 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Программа ГИА является частью программы подготовки специалистов среднего профессионального образования в части освоения основных видов деятельности (далее – ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ПК 4.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.
	ПК 4.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов
Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
	ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

1.3 Форма государственной итоговой аттестации

Формой ГИА по ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является демонстрационный экзамен профильного уровня и защита дипломной работы.

2. Процедура проведения ГИА

2.1.Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), которые создаются по каждой ППССЗ, реализуемой в колледже, в порядке, установленном законодательством Российской

Федерации.

ГЭК формируется из числа педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается приказом ректора Университета не позднее, чем за 1 месяц до начала ГИА.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК колледж создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе ГИА председатель и члены ГЭК присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатели ГЭК по образовательной программе 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, реализуемой колледжем, утверждаются не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством сельского хозяйства Российской Федерации по представлению Университета. Предложения по кандидатурам председателей ГЭК подготавливает колледж.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ФГБОУ ВО Вавиловский университет и в колледже, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Заместителем председателя ГЭК является директор колледжа. В случае создания нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя или педагогических работников колледжа.

На период проведения ГИА для обеспечения работы ГЭК директор колледжа назначает секретаря указанной комиссии из числа лиц, относящихся к педагогическим или административным работникам колледжа. Секретарь ГЭК не входит в состав ГЭК, ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся по заранее утвержденному директором колледжа графику проведения ГИА.

На заседании, кроме председателя и членов ГЭК, могут присутствовать приглашенные лица: представители предприятий, организаций и их объединений,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; руководители дипломных работ и консультанты; преподаватели и студенты колледжа; родители и представители выпускников.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), заместителем председателя, членами и секретарем ГЭК. Результаты работы ГЭК фиксируются в отчете о работе государственной экзаменационной комиссии. Протокол и отчет о работе ГЭК сдаются на хранение в архив колледжа.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдается документ об образовании и о квалификации, подтверждающий получение среднего профессионального образования по специальности в соответствии с лицензией - диплом о среднем профессиональном образовании.

2.2. Особенности проведения демонстрационного экзамена

2.2.1.Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК колледж создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

По требованию координатора колледж рекомендует кандидатуру Главного эксперта, предоставляет список рекомендованных экспертов с правом участия в оценке демонстрационного экзамена. Количественный состав Экспертной группы демонстрационного экзамена определяется на основе условий, указанных в КОД.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе. Все личные профили должны быть созданы, либо актуализированы, если они были созданы ранее, не позднее, чем за 1 месяц до даты начала демонстрационного экзамена. Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет: персонально каждый участник или эксперт; представитель колледжа, координатор, подтверждающий данные сведения Оператору.

Обеспечение деятельности Экспертной группы по проведению экзамена для студентов колледжа осуществляется колледжем.

Главный эксперт проводит проверку на предмет готовности проведения демонстрационного экзамена в соответствии с базовыми принципами, включая проверку соответствия ЦПДЭ инфраструктурному листу и сверку состава Экспертной группы. Распределяются обязанности между членами Экспертной группы, проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы под роспись в протоколе демонстрационного экзамена базового уровня по установленной форме.

В подготовительный день Главным экспертом производится распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией.

На момент проведения демонстрационного экзамена все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены с техническим описанием КОД, другими инструктивными и регламентирующими документами.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами.

Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенную оценочную ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена. В случае возникновения необходимости покинуть ЦПДЭ по уважительным причинам, направляет письменное уведомление в адрес Оператора в соответствии с порядком, устанавливаемым Оператором с указанием лица, на которого возлагается временное исполнениеобязанностей Главного эксперта и периода его отсутствия.

Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, а также членов ГЭК, не допускается.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Хранение оригинала итогового протокола демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности осуществляется в соответствии с требованиями Номенклатуры дел колледжа. Протоколы демонстрационного экзамена хранятся в ЦПДЭ в соответствии со сроками и в порядке, устанавливаемом ЦПДЭ. В случае, если колледж является ЦПДЭ, то протоколы хранятся в соответствии с требованиями Номенклатуры дел колледжа.

2.2.2.Выбор оценочной документации для демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен используется в качестве механизма оценки результатов освоения профессиональных модулей, входящих в ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в рамках ГИА.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Комплект оценочной документации (далее – КОД) - комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по специальности, включающий задания, перечень оборудования и оснащения, план застройки площадки, требования к составу экспертных групп, а также инструкцию по технике безопасности.

Для проведения демонстрационного экзамена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения применяется комплект оценочной документации профильного уровня КОД 19.02.12

2.2.3. Место проведения демонстрационного экзамена

Колледж обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Подготовка и проведение демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России, Оператором.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке соответствующей инфраструктурному листу. Колледж самостоятельно, определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самом колледже, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

В случае организации ЦПДЭ и проведения демонстрационного экзамена на своей площадке, колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам. Обеспечивает условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Колледж распределяет экзаменационные группы с учетом пропускной способности площадок, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения экзаменационных модулей по выбранному КОД с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности.

В соответствии с распределением экзаменационных групп колледж, не позднее 1 числа месяца, предшествующего месяцу формирования сводного графика, формирует и направляет в адрес координатора уточненный график проведения демонстрационного экзамена на соответствующий месяц.

Итоговый график проведения демонстрационного экзамена колледж направляет координатору не позднее, чем за 1 месяц до начала демонстрационного экзамена.

Колледж не позднее, чем за 1 месяц до даты начала демонстрационного экзамена, направляет координатору утвержденные списки экзаменационных групп.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе. Колледж не позднее, чем за 1,5 месяца до даты начала демонстрационного экзамена организует регистрациюв системе каждого участника и эксперта, которые обязаны создать и заполнить личный профиль. Все личные профили должны быть созданы, либо актуализированы, если они были созданы ранее, не позднее, чем за 1 месяц до даты начала демонстрационного экзамена. Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет: персонально каждый участник или эксперт; представитель колледжа, координатор, подтверждающий данные сведения оператору.

Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, организацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с планом. План формируется колледжем на основе плана проведения демонстрационного экзамена по специальности, утвержденного соответствующим КОД, и должен содержать подробную информацию о времени проведения экзамена для каждой экзаменационной группы, о распределении смен (при наличии) с указанием количества рабочих мест, перерывов на обед и других мероприятий, предусмотренных КОД. План подтверждается Главным экспертом.

Обеспечение деятельности Экспертной группы по проведению экзамена осуществляется ЦПДЭ или образовательной организацией, в т.ч. по вопросам, касающимся оплаты проезда, проживания, питания экспертов, привлеченных к работе из других

субъектов Российской Федерации и населенных пунктов.

На период проведения демонстрационного экзамена ЦПДЭ назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры экзаменационной площадки, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом экспертной группы и не регистрируется в системе.

Подготовительный день проводится для экзаменационных групп из одной учебной группы за 1 день до начала демонстрационного экзамена. Главный эксперт проводит проверку на предмет готовности проведения демонстрационного экзамена в соответствии с базовыми принципами, включая проверку соответствия ЦПДЭ инфраструктурному листу и сверку состава Экспертной группы. Распределяются обязанности между членами Экспертной группы, проводится инструктаж по охране трудаи технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы под роспись в протоколе демонстрационного экзамена по установленной форме.

В подготовительный день Главным экспертом производится распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией.

В случае неявки экзаменуемого, состоящего в списке сдающих в системе, неявившийся исключается из списка участников в системе.

Итоги жеребьевки и ознакомления с рабочими местами и документацией фиксируются в протоколе распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами по установленной форме.

Задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в системе. Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по отдельному варианту задания. Вариант задания поступает в личный кабинет Главного эксперта за 1 день до демонстрационного экзамена.

На момент проведения демонстрационного экзамена все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены техническим описанием КОД, другими инструктивными и регламентирующими документами.

Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участникув бумажном виде, обобщенную оценочную ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут. По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена с оценочными материалами и заданием по установленной форме.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена с целью недопущения нарушения порядка проведения ГИА и обеспечения объективности ее результатов члены ГЭК присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу главного эксперта и экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами экспертной группы.

Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, а также членов ГЭК, не допускается.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы.

2.2.4.Сроки проведения демонстрационного экзамена

Объем академических часов, отводимых на ГИА в структуре образовательной программы, составляет 216 часов (6 недель).

Сроки проведения ГИА: 20 мая - 30 июня 2027 г.

Сроки проведения демонстрационного экзамена: по графику в период с 20 мая – 11 июня 2027 г.

2.2.5.Инструкция по технике безопасности

Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена представлена в КОД 19.02.12

2.3. Порядок защиты и тематика дипломных работ

Цель защиты дипломных работ – установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы СПО, соответствующей требованиям ФГОС СПО.

Защита является завершающим этапом выполнения, обучающимся дипломной работы. К защите дипломной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения, успешно прошедшие процедуру демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО и представившие дипломную работу с отзывом руководителя и внешней рецензией в установленный срок.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся по заранее утвержденному директором колледжа графику проведения ГИА.

На заседании, кроме председателя и членов ГЭК, могут присутствовать приглашенные лица: представители предприятий, организаций и их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; руководители дипломных работ и консультанты; преподаватели и студенты колледжа; родители и представители выпускников.

Для проведения защиты дипломных работ отводится специально подготовленный

кабинет, оборудованный:

- рабочими местами для председателя и членов ГЭК;
- компьютером, мультимедийным проектором, экраном;
- лицензионным программным обеспечением общего и специального назначения.

Для заседания ГЭК секретарь обеспечивает наличие следующих документов:

- ФГОС СПО по специальности;
- Программа государственной итоговой аттестации по специальности;
- приказ о составе ГЭК;
- приказ об утверждении тематики дипломных работ по специальности;
- приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость результатов освоения выпускниками образовательной программы СПО по специальности;
- зачетные книжки выпускников;
- дипломные работы с документами, которые к ним прилагаются - задание, отзыв руководителя, внешняя рецензия, презентация для представления дипломной работы;

Продолжительность защиты дипломной работы не должна превышать 10 минут на одного обучающегося.

Процедура защиты включает:

- доклад аттестуемого (не более 7 минут);
- вопросы членов комиссии, ответы аттестуемого;
- чтение отзыва и рецензии;
- ответы аттестуемого на замечания, содержащиеся в отзыве и рецензии.

Председатель имеет право разрешить: краткие выступления членов ГЭК, руководителя и рецензента; вопросы выпускнику от лиц, присутствующих на защите, при необходимости получения дополнительной информации.

Результаты защиты дипломной работы, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Дипломные работы после защиты сдаются в архив колледжа не позднее месяца после окончания государственной итоговой аттестации. Срок и правила их хранения определяются в соответствии с Номенклатурой дел колледжа.

Тематика дипломных работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Темы дипломных работ определяются колледжем и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем дипломных работ разрабатывается преподавателями колледжа совместно с представителями работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, рассматривается на заседании методической комиссии с участием председателей ГЭК.

Тематика дипломных работ согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников, утверждается ректором Университета.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Выбор темы дипломной работы обучающиеся осуществляют до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Перечень примерных тем дипломных работ:

1. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры реструктурированных мясных продуктов;
2. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры гомогенных колбасных изделий;
3. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры грубоизмельченных колбасных изделий;
4. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры технологии и рецептуры мясных полуфабрикатов с антиоксидантными свойствами;
5. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры мелкоштучных изделий, обогащённых растительными компонентами;
6. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры мясных продуктов из нетрадиционного сырья;
7. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры;
8. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры деликатесных изделий;
9. Обеспечение качества и безопасности рубленых полуфабрикатов из мяса птицы за счет введения антиокислителей;
10. Обеспечение качества и безопасности детских мясных продуктов за счет использования пребиотиков;
11. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры вареных колбасных изделий;
12. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры сырокопченых колбасных изделий;
13. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры панированных полуфабрикатов из мяса птицы;
14. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры копченых колбас, обогащенных животными белками;
15. Организация технологического процесса производства и усовершенствование вветчинных изделий с гидр коллоидами.

Сроки защиты дипломных работ

Сроки защиты дипломных работ: 14 июня - 30 июня 2027 г.

3. Требования к дипломным работам и методика оценивания дипломных работ и демонстрационного экзамена

3.1. Оценка результатов выполнения демонстрационного экзамена

Оценка уровня и качества подготовки выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения определяется:

- по результатам демонстрационного экзамена;
- по результатам выполнения и защиты дипломной работы.

Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе КОД, разработанных Оператором.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену. Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является признанное колледжем содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у студента академической задолженности.

При выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена должны обеспечиваться равные условия для всех участников демонстрационного экзамена.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов воценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы. Колледж вправе разработать иную методику перевода баллов в оценку, или дополнить предложенную, в том числе на основе дифференцированной системы с учетом специфики компетенций и уровней сложности КОД и закрепить локальным актом.

Процедура перевода общего количества набранных баллов в оценку осуществляется исходя из рекомендованной схемы перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально-возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%
Количество набранных баллов (например, максимальное количество баллов – 100)	0-19,99	20,0-39,99	40,0-69,99	70,0-100,0

Результаты любой из форм ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

3.2. Требования к структуре и содержанию дипломной работы

Требования к содержанию, объему, структуре и оформлению дипломной работы представлены в Методических рекомендациях по подготовке и защите дипломной работы, разрабатываемых колледжем по каждой ППССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Задания для выполнения дипломной работы разрабатываются в соответствии с утвержденными темами дипломных работ. Задания на дипломные работы обсуждаются на заседании предметной комиссии и утверждаются заместителем директора колледжа. Задание выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультант (консультанты) по отдельным частям работы (экономическая, технологическая, конструкторская и т.п. части). Назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

В обязанности руководителя дипломной работы входит:

– разработка задания для выполнения дипломной работы;

– разработка календарного графика выполнения дипломной работы осуществление контроля за соблюдением студентом календарного графика выполнения дипломной работы;

– консультирование студента по вопросам содержания дипломной работы и последовательности выполнения работ в соответствии с заданием;

– координация работы консультанта (консультантов) по отдельным главам дипломной работы;

– предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

Руководитель дипломной работы имеет право присутствовать на защите с правом совещательного голоса.

К каждому руководителю может быть прикреплено одновременно не более восьми выпускников.

В обязанности консультанта дипломной работы входит:

– руководство подготовкой и выполнением дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;

– консультирование студента в определенной части содержания дипломной работы и последовательности выполнения работ, намеченных консультантом;

– контроль за ходом выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса в соответствии с графиком выполнения дипломной работы;

– проверка выполненной студентом работы в части содержания консультируемого вопроса, предоставление информации о качестве работы руководителю дипломной работы.

Консультант ставит свою подпись на титульном листе дипломной работы. Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование проводится с

целью обеспечения независимой объективной оценки дипломной работы. В состав рецензентов могут входить представители предприятий, организаций, их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, центров оценки квалификаций.

Рецензенты определяются не позднее, чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме изаданию;
- оценку качества выполнения глав дипломной работы;
- заключение о практической значимости дипломной работы;
- общую оценку качества выполнения дипломной работы.

Рецензент передает рецензию на дипломную работу председателю ЦК ветеринарных дисциплин.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за 2 дня до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

По окончании работы, работа, подписанная студентом и консультантом предоставляется руководителю для проверки. Руководитель проверяет качество дипломной работы, подписывает ее и вместе с заданием, отзывом передает председателю методической комиссии. Допуск дипломной работы к защите оформляется приказом директора колледжа.

Студент заблаговременно, не позднее чем за 2 дня до защиты, знакомится с замечаниями, содержащимися в отзыве для того, чтобы подготовиться к защите дипломной работы.

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимым выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

5.1. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционнуюкомиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора Университета или приказом директора колледжа одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников Университета и (или) колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК, и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, или иное лицо, уполномоченное ректором Университета. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднеесследующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти

ГИА в дополнительные сроки, установленные Университетом или колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИАвыпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

5.2. Порядок пересдачи ГИА

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания ГЭК организуются в сроки, установленные колледжем, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебнымграфиком для прохождения ГИА по соответствующей ППССЗ.

Приложение 5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

(очная форма обучения)

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	**4**
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	**8**
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	**10**
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	**12**

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения утверждён приказом Минпросвещения России 18 мая 2022г. № 343)
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии позитивного отношения к общественным ценностям, в приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы, преподаватели, заведующие отделением, педагог-психолог, социальный педагог, члены совета обучающихся, представители совета родителей, представители организаций работодателей

Данная программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «Воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества

и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

− проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

− демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

− демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

− проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

− участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;− проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников образовательной организации, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования; с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализацию рабочей программы воспитания осуществляют квалифицированные специалисты: директор колледжа, заместитель директора по ВР, педагог - психолог, социальный педагог, руководитель-организатор ОБЖ, педагоги-предметники, кураторы учебных групп, руководители спортивных и творческих секций, мастера производственного обучения, заведующий ЭБЦ.

Повышение квалификации педагогических кадров по вопросам воспитания осуществляется через систему курсов повышения квалификации и стажировок, которое осуществляет ответственный за организацию методической работы.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Обеспечение воспитательной работы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья» осуществляется в специальных помещениях.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных мероприятий в календарном плане.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

библиотечный информационный центр;

актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;

спортивный зал со спортивным оборудованием;

специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы в колледже имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и ее ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте колледжа https://www.sgau.ru/ftk, в социальной группе ВК https://vk.com/ftksgau, в Telegram-канале https://t.me/ftk_sgau.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Календарный план воспитательной работы закрепляет направления и содержание воспитательной деятельности по модулям.

Структурные компоненты (модули)

Наименование структурного компонента /модуля	Содержание воспитательной деятельности
«Кураторство и поддержка»	Отражает деятельность по созданию и развитию коллектива учебной группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, по оказанию им помощи в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления. Организует взаимодействие педагогов с родителями обучающихся. Вырабатывает стратегию взаимодействия в проблемных ситуациях, привлечения внутренних и внешних воспитательных ресурсов.
«Студенческое самоуправление»	Формирует принадлежность к группе в ходе поддержки студенческого самоуправления и молодежных общественных объединений. Вовлекает обучающихся в формальные и неформальные группы, несущие в себе благоприятный сценарий взаимодействия с их представителями, предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации. Помогает воспитывать у обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства.
«Ключевые дела ПОО»	Способствует интенсификации общения, формированию инициативности и опыта сотрудничества, готовности к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику; формированию позитивного опыта социального поведения и ответственной позиции обучающихся к происходящему в ПОО. Вовлекает обучающихся в события благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности: спортивные состязания, праздники, фестивали, представления; проведение акций, посвященных значимым событиям и датам; театрализованные, музыкальные, литературные события и т.д. Включает обучающихся в процессы реализации социальных проектов и программ в своем регионе. Способствует приобретению опыта участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении; взаимодействию с социальными группами и НКО. Пропагандирует поддержку семейных и местных традиций; благоустройство общественных пространств
«Профессиональный выбор»	Обеспечивает педагогическое сопровождение профессионального выбора разнообразными способами: освоение профессионального цикла; экскурсии на предприятия; встречи с профессионалами, социальными партнерами и работодателями; участие в тренингах, мастер-классах, квестах и др. Расширяет опыт самостоятельного зарабатывания денег; связи собственного потенциала обучающегося как работника с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов, обнаруживает разные социальные роли.
«Организация предметно-эстетической среды»	Формирует навыки преобразования общественных и производственных пространств, вовлечение в развитие предметно-эстетической среды учебных помещений и общежитий. Развивает различные аспекты красоты профессионального труда, промышленной эстетики, технологической культуры, внешнего образа предприятий в глазах общественности, заказчиков и сотрудников, корпоративного дизайна, товарных знаков. Создает позитивный имидж человека труда, его результатов и их значимости для остальных воспитательных идеалов: организация тематических экспозиций; обеспечение доступа к информационным материалам; организация дискуссий («круглые столы», форумы, дебаты, симпозиумы, «панельная дискуссия» и др.) между обучающимися и педагогами, с представителями профессионально-производственной и социокультурной среды.
«Правовое сознание»	Предусматривает включение в рабочую программу воспитания профилактических мер по предупреждению социально неодобряемого поведения и совершения правонарушений; а также использование форм превентивной работы для поощрения социально одобряемого поведения и обнаружения у обучающихся намерений, стремлений, действий по активному улучшению ситуации.
«Цифровая среда»	Способствует развитию навыков устной, письменной и цифровой деловой

	коммуникации, публичного выступления, соблюдения речевого и сетевого этикета, умения демонстрировать позитивный взгляд на мир в жизни и сети, формированию стремления к реализации сетевой активности, обеспечивающей в профессиональном контексте конструктивный цифровой след либо предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в цифровом пространстве.
«Взаимодействие с родителями»	Вовлекает родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, в организацию профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Ориентирует на достижение воспитательных результатов при возникновении проблем в обучении, на социально одобряемое поведение представителей старших поколений и заботу о них.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ					
2	День знаний	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, актовый зал, выставочные залы, студии, клубы, кинотеатры	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
2	Отчетно-перевыборное заседание Совета обучающихся (выборы актива совета обучающихся)	Члены актива группы, заинтересованные обучающиеся	Учебная аудитория	Заместитель директора по ВР, члены совета обучающихся	«Студенческое самоуправление»
2	Кураторский час, посвященный Дню окончания Второй Мировой войны	Обучающиеся 2, 3 курсов	Учебные аудитории	Преподаватель истории, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
5	Информационный кураторский час, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватель ОБЗР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
9,16,23,30	Внеурочные занятия «Разговоры о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии образования	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
12	Кураторский час «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, УК РФ, КоАП РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, педагог-психолог	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» «Цифровая среда»
В течение месяца	Фестиваль археологии и реконструкции «Укек»	Обучающиеся всех курсов	Исторический парк «Россия — Моя история»	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»

В течение месяца	Организация работы творческих коллективов. Вовлечение обучающихся в работу творческих, спортивных кружков, студий, клубов по интересам	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	2, 3,5, 7, 8,9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Экскурсии в музей колледжа и университета	Обучающиеся 1курса	Музей колледжа, музеи СГАУ	Руководитель музея колледжа, кураторы	1, 2, 3, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Всемирный день туризма: экскурсия по историческим местам города Саратова.	Обучающиеся разных курсов	Место проведения определяется администрацией колледжа по согласованию с участниками мероприятия, с их законными представителями		5, 7, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
27	Профилактические встречи с участием сотрудников правоохранительных органов, медицинских работников, направленные на профилактику наркомании, алкоголизма, табакокурения и совершения других противоправных действий	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, медицинский работник, представители правоохранительных органов	1, 2, 3, 9, 10, 12	«Цифровая среда» «Правовое сознание»
30	День интернета в России	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели информационных дисциплин, кураторы	2,4	«Цифровая среда» «Правовое сознание» «Ключевые дела»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	2,3	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	2, 13,14,15, 16,17	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»

ОКТЯБРЬ					
3	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
7,14,21,28	Внеурочные занятия «Разговоры о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии образования	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
4	Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	Обучающиеся, участники праздничного концерта, преподаватели и администрация колледжа	Актовый зал	Преподаватель-организатор	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Творческий конкурс «Восходящая звезда»	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Руководитель студенческого клуба «Энергия»	«Ключевые дела ПОО»
11	Кураторский час, посвященный Дню работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
16	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели естественно-научных дисциплин	«Ключевые дела ПОО»
17	Кураторский час, посвященный Дню работников пищевой промышленности	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор»

В течение месяца	Спортивно-познавательная деловая игра: "Квест первокурсника"	Обучающиеся 1 курса	Помещение и территория колледжа	Заместитель директора по ВР, члены совета обучающихся	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский географический диктант»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные аудитории ПОО	Заместитель директора по ВР, кураторы, преподаватели профессиональных дисциплин	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Социально-психологическое тестирование	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории согласно утвержденному графику	Члены комиссии	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
25	Встреча с участием педагога-психолога, направленная на профилактику суицидального поведения в среде обучающихся	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
НОЯБРЬ					
7	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
5-8	Большой этнографический диктант	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, педагог-организатор	«Ключевые дела ПОО»

4	Кураторский час, посвященный Дню народного единства	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
11,18,25	Внеурочные занятия «Разговоры о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии образования	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
14	Кураторский час, посвященный Международному дню толерантности	Обучающиеся 2, 3 курсов		Кураторы	Ключевые дела ПОО»
16	Мероприятие, посвященное Дню открытых дверей	Члены Студенческого совета, активисты	Актовый зал, учебные аудитории и лаборатории	Администрация колледжа, кураторы, педагоги-организаторы	«Студенческое самоуправление» «Организация предметно-эстетической среды»
23	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся	Актовый зал, учебные аудитории	Директор, заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Взаимодействие с родителями» «Организация предметно-эстетической среды»
29	Праздничный концерт, посвященный Дню Матери	Обучающиеся, участники праздничного концерта, преподаватели и администрация колледжа	Актовый зал	Преподаватель-организатор	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории,	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической

течение месяца	планом воспитательной работы куратора		предприятия и организации работодателей, соцпартнеров		среды» «Профессиональный выбор»
ДЕКАБРЬ					
2	Кураторский час, посвященный дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Кураторство и поддержка»
5	Кураторский час для групп нового набора «Готовимся к первой сессии»	Обучающиеся 1курса	Учебные аудитории	Заведующие отделением, кураторы	«Кураторство и поддержка»
5	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся 2,3 курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
5	Информационный кураторский час, посвященный Дню добровольца (волонтера).	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
2,9,16,23	Внеурочные занятия «Разговоры о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии образования	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
12	Кураторский час, посвященный Дню Конституции РФ	Обучающиеся 1курса	Учебные аудитории	Кураторы	«Кураторство и поддержка»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

27	Праздничный новогодний концерт	Обучающиеся, участники праздничного концерта, преподаватели и администрация колледжа	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Встреча с участием инспектора ГИБДД, направленная на профилактику дорожно-транспортных происшествий	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Правовое сознание»
В течение месяца	Встреча психолога с обучающимися колледжа «Семейные ценности»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
ЯНВАРЬ					
16	Кураторский час, посвященный итогам зимней сессии	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заведующие отделением, кураторы	«Кураторство и поддержка» «Цифровая среда»
13,20,27	Внеурочные занятия «Разговоры о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии образования	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
23	Информационный кураторский час, посвященный Дню снятия	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватель истории, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»

	блокады Ленинграда				
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Встреча с участием работников правоохранительных органов, направленная на профилактику экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
ФЕВРАЛЬ					
3	Кураторский час, посвященный Дню воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
22	Мероприятие, посвященное Дню открытых дверей	Члены Студенческого совета, активисты	Актовый зал, учебные аудитории и лаборатории	Администрация колледжа, кураторы, педагоги-организаторы	«Студенческое самоуправление» «Организация предметно-эстетической среды»
6	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
3,10,17	Внеурочные занятия «Разговоры о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	«Ключевые дела ПОО»

	образования				
8	Информационный кураторский час, посвященный Дню Российской науки	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Профессиональный выбор» «Цифровая среда»
21	Конкурс эссе, посвященный Международному дню родного языка	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватели русского языка, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
22	Спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященная Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели физической культуры, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
24-28	Общее мероприятие по колледжу «Как на масляной неделе мы блиночки свои ели»!	Обучающиеся всех курсов	Двор колледжа, Агроцентр	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
МАРТ					
6	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
3,10,17,24, 31	Внеурочные занятия «Разговоры о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии образования	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	«Ключевые дела ПОО»

7	Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню	Обучающиеся, участники праздничного концерта,	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
		преподаватели и администрация колледжа			
В течение месяца	Кураторский час, посвященный профилактике дорожно-транспортного травматизма	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
18	Информационный кураторский час, посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Информационно – профилактическая встреча с сотрудниками правоохранительных органов в рамках Международного дня борьбы с наркоманией и наркобизнесом	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров,	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
АПРЕЛЬ					
7,14,21,28	Внеурочные занятия «Разговоры	Обучающиеся всех	Учебные аудитории	Преподаватели	«Ключевые дела ПОО»

29	о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии образования	курсов		общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	
3	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
7	Кураторский час, посвященный Всемирному Дню здоровья	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
10	Кураторский час, посвященный Дню космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
24	Кураторский час, посвященный Дню земли	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Правовое сознание»
В течение месяца	Посещение народного музея имени Ю.А. Гагарина	Обучающиеся 1 курса	Музей	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Встреча обучающихся с Бакановым Иваном Васильевичем, полковником воздушно-космических сил РФ	Обучающиеся всех курсов, члены Студенческого совета, активисты студенческого самоуправления	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
29	Информационный кураторский час, посвященный Дню пожарной охраны	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватель ОБЖ, кураторы	«Кураторство и поддержка»
В течение месяца	Участие в Экологической акции «Зеленый десант»	Обучающиеся всех курсов	Территория колледжа	Кураторы	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды»

	куратора		организации работодателей, соцпартнеров,		«Профессиональный выбор»
МАЙ					
1-9	Участие в акции «Окна Победы»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, фойе колледжа	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
7	Кураторский час, посвященный героям ВОВ	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
8,15,22, 29	Внеурочные занятия «Разговоры о важном» в соответствии с планом занятий Института стратегии развития образования российской академии образования	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели общеобразовательных и профессиональных дисциплин, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
8	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
8	Праздничный концерт ко Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
15	Кураторский час, посвященный Международному дню семьи	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
23	Посещение Областной филармонии в рамках Дня славянской письменности и культуры	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
26	Кураторский час, посвященный Дню российского предпринимательства	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор»
29	Информационный кураторский час «Всемирный день без табака»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»

В течение	Участие в городских, районных, областных мероприятиях	Обучающиеся 1 курса	Открытые городские площадки	Кураторы, преподаватели – предметники	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
месяца	патриотической направленности				
В течение месяца	Легкоатлетическая эстафета среди учебных заведений, посвященная годовщине Победы в ВОВ	Обучающиеся всех курсов	Городские стадионы, открытые городские площадки, улицы, скверы	Преподаватели физической культуры	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
ИЮНЬ					
5	Кураторский час на тему «Всемирный день охраны окружающей среды	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
11	Кураторский час, посвященный летней сессии	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
17	Отчетное заседание клуба «Энергия» в рамках празднования Дня России»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Руководитель студенческого клуба «Энергия», кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

В течение месяца	Профилактическое мероприятие, посвященное летней безопасности и профилактике правонарушений в период каникул (встреча с сотрудниками правоохранительных органов,	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
	центра здоровья)				
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров,	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
ИЮЛЬ					
1-5	Торжественные мероприятия, посвященные вручению дипломов выпускникам	Выпускники	Конференц-зал	Администрация колледжа, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Работа волонтерского отряда	Волонтеры	Открытые городские площадки, улицы, скверы	Социальный педагог, педагог-организатор	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Работа амбассадоров ФП Профессионалитет	амбассадоры	Приёмная комиссия, площадки ФП Профессионалитет	Куратор амбассадоров	«Студенческое самоуправление»

АВГУСТ					
В течение месяца	Работа волонтерского отряда	Волонтеры	Открытые городские площадки, улицы, скверы	Социальный педагог, педагог-организатор	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Работа амбассадоров ФП Профессионалитет	амбассадоры	Приёмная комиссия, площадки ФП Профессионалитет	Куратор амбассадоров	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»