Министерство профессионального образования
и занятости населения Приморского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательно учреждение
«Уссурийский агропромышленный колледж»

«Утверждаю»
Директор КГБ ПОУ «УАПК»
_____ А.А Куценко
«_____» _____ 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА В РАМКАХ ФП «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

2022 год

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«Тамбовский бекон»
ИНН/КПП 6803629911/680301001
Юридический адрес: 393672 Россия,
Тамбовская обл.,
г. Жердевка, ул. Заводская 28 а
р/сч 40702810702300007051 БИК 044525593
к/сч 30101810200000000593
ПАО «АЛЬФА-БАНК»
Почтовый адрес: 392000 Россия, г. Тамбов,
ул. Базарная, 104.
тел/факс (4752) 55-00-55
«_____» _____ 2022 год исх. №_____

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Структурный элемент	**Согласование** (да/нет/согласовано)
ПООП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания кивотного происхождения	Да

Руководитель направления
по внешней деятельности
с образовательными учреждениями _____/ Орлов В.Ю.

«___» _____ 2022 г.

Настоящая примерная с овная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ПООП-П специальности среднего профессионального образования (далее – ПООП-П, ПООП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения".

ПООП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПООП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организация-работодатель:	ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»
Организация-разработчик:	Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уссурийский агропромышленный колледж»
Экспертные организации:	

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....6
4.1. Общие компетенции.....6
4.2. Профессиональные компетенции.....10
Раздел 5. Примерная структура образовательной программы.....31
5.1. Примерный учебный план.....31
5.2. Примерный план обучения на предприятии (на рабочем месте).....34
5.3. Примерный календарный учебный график.....46
5.4. Примерная рабочая программа воспитания.....52
5.5. Примерный календарный план воспитательной работы.....52
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы.....53
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы. 53
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы...67
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....68
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....69
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....69
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....70
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....71
Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы.....71

Приложение 1 Модель компетенций выпускника
Приложение 2 Программы профессиональных модулей
Приложение 3 Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей
Приложение 4 Примерная рабочая программа воспитания
Приложение 5 Примерные оценочные материалы для ГИА

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ПООП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения" (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ПООП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПООП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают учитывают реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП-П:

Общие:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

– Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322).

Со стороны образовательной организации:

– распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

– письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

– Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО, в том числе реализуемым по ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям от 23 августа 2021 г

– Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжом и обучающимися в КГБ ПОУ "УАПК" от 23 августа 2021 г

– Положение о порядке приема граждан в КГБ ПОУ «УАПК», перевода обучающихся, отчисления из КГБ ПОУ «УАПК», восстановления в число обучающихся лиц, ранее отчисленных из КГБ ПОУ «УАПК» от 23 августа 2021 г

– Положение о порядке перевода обучающихся в другую образовательную организацию и из другой образовательной организации в КГБ ПОУ «УАПК» от 23 августа 2021 г

– Положение о расписании учебных занятий в КГБ ПОУ "УАПК" от 23 августа 2021 г

– Положение о ведении журнала учебных (аудиторных) занятий учебных групп обучающихся КГБ ПОУ "УАПК" от 20 августа 2021 г

– Положение о защите персональных данных работников и обучающихся КГБ ПОУ "УАПК"

– Положение о режиме занятий в КГБ ПОУ "УАПК" от 20 августа 2021 г

– договор с базовым предприятием о целевом обучении.

Со стороны работодателя:

– Положение о целевом обучении

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП-П – примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
ЛР – личностные результаты;
ПС – профессиональный стандарт,
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ТФ – трудовая функция;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
П – профессиональный цикл;
МДМ – междисциплинарный модуль;
ПМ – профессиональный модуль;
МДК – междисциплинарный курс;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды деятельности: 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; обеспечение деятельности структурного подразделения, Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса и междисциплинарные модули: Технологические процессы технического обслуживания оборудования, Информационные и коммуникативные технологии.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»	
Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса.	

Получение образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 академических часа, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1).

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	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	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»	
Профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		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 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		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;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		**Умения:**
		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 технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для

			решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		**Умения:**
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		**Умения:**
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		**Умения:**
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности);
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		Зо 06.03	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:**
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для		**Умения:**
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,

	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		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 профессии (специальности)
			Знания:
		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 профессии (специальности);
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		**Умения:**
		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.
			Знания:
		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.

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование соответствующей профессиональной компетенции**	**Код**	**Показатели освоения компетенции**
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства		**Навыки/практический опыт:**
		Н 1.1.01	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья

технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	продуктов питания из мясного сырья		на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1. 02	Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
			Умения:
		У 1.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 1.1.02	Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
		У 1.1.03	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
		У 1.1.04	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья
			Знания:
		З 1.1.01	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя
		З 1.1.02	Виды, направления продуктивности, характеристики пород

			сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.03	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	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:**
		Н 1.2. 01.	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2. 02	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 1.2. 03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.06	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Н 1.2.07	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения

			режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.08	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 1.2.09	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства
		Н 1.2.10	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
			Умения:
		У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 1.2.02	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
		У 1.2.03	Взвешивать скот на механических или электронных весах
		У 1.2.04	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
		У 1.2.05	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
		У 1.2.06	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок
		У 1.2.07	Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед

			убоем
		У 1.2.08	Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
		У 1.2.09	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 1.2.10	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.11	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.12	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.13	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.15	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования

			производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.16	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.17	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.18	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.19	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.21	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
		У 1.2.22	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.23	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.24	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
		У 1.2.25	Осуществлять технологические

			регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.26	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.27	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.28	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.29	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
			Знания:
		З 1.2.01	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов,

			расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 1.2.03	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.05	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.06	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.07	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.08	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.09	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.10	Состав, функции и возможности использования информационных и

			телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.11	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
		З 1.2.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		З 1.2.13	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
		З 1.2.14	Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.15	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 1.2.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

			автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		З 1.2.17	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.18	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.19	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		З 1.2.20	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.21	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.22	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных

			технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.23	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
		З 1.2.24	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.25	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.26	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
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		**Навыки/практический опыт:**
		Н 2.1.01.	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 2.1.02	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на

	продукции из мясного сырья.		автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.03.	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			Умения:
		У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде
			Знания:
		З 2.1.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.02	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 2.1.04	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для		**Навыки/практический опыт:**
		У 2.2.01.	**Умения:** Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области

	дальнейшей промышленной переработки.		производства продуктов питания животного происхождения
			Знания:
		З 2.2.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		З 2.2.02	Основы Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.		**Навыки/практический опыт:**
		Н 2.3.01.	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
			Умения:
		У 2.3.01	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 2.3.02.	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.3.03.	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
		У 2.3.04.	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.3.05.	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья,

			полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 2.3.06.	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.3.07.	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 2.3.08	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
			Знания:
		З 2.3.01	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		З 2.3.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 2.3.03	Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

		З 2.3.04	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.3.06	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
		З 2.3.07	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.3.08	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
		З 2.3.09	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		**Навыки/практический опыт:**
		Н 3.1.01	Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей
		Н 3.1.02	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		Н 3.1.03.	Изучение рынка и конъюнктуры

			продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
			Умения:
		У 3.1.01.	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.1.03	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
			Знания:
		З 3.1.01	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.1.02.	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
		З 3.1.03	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		**Навыки/практический опыт:**
		Н 3.2.01	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 3.2.02	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования,

			систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.2.03	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 3.2.04	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
			Умения:
			Знания:
		З 3.2.01.	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.		**Навыки/практический опыт:**
		Н 3.3.01	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.3.02.	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		Н 3.3.03.	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			Умения:
		У 3.3.01	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.03	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.04	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			Знания:
		З 3.3. 01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4.		**Навыки/практический опыт**
			Умения:

	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	У 3.4.01	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Знания:
		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
		З 3.4.02.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.4.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		**Навыки/практический опыт**
			Умения:
		У 3.5.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.5.02	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.5.03.	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии

			сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Знания:
		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
		З 3.5.01	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.02.	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.5.03.	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 животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса			**Навыки/практический опыт**
		Н 4.1.01	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей

			туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
		Н 4.1.02	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
			Умения
			Знания
		З 4.1.01	Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
		З 4.1.02	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства

Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

5.1. Примерный учебный план

5.1.1. Примерный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый семестр изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Обязательная часть образовательной программы										
Блок ООД (10-11 класс)		**1476**		**680**	**684**			**40**	**72**	
ООД1	Русский язык	98			78			2	18	1
ООД2	Литература	117		117						1,2
ООД3	Родной язык	39			39					2
ООД4	Иностранный язык	117			117					1,2
ООД5	История	117		117						1,2
ООД6	Физическая культура	117			117					1,2
ООД7	Основы безопасности жизнедеятельности»	70		40	30					1,2
ООД8	Астрономия	39		26	13					2
ООД9	Химия	182		108	50			6	18	1,2
ООД 10	Биология	186		94	48			26	18	1,2
ООД 11	Математика	294		148	122			6	18	1,2
ООД 12	Информатика	100		30	70					1,2
ПА	Промежуточная аттестация	72							72	
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**408**		**144**	**252**			**18**		
СГ.01	История России	36		30	6			6		3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	98			98					3,4,5, 6

СГ.03	Физическая культура	98		2	96					3,4,5,6
СГ.04	Основы финансовой грамотности	42		24	12			6		
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	68		48	20					4
СГ.06	Основы бережливого производства	66		40	20			6		6
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**	**1538**	**594**	**518**	**282**	**40**	**648**	**92**	**84**	
	Общепрофессиональный цикл	**1538**	**594**	**518**	**282**	**40**	**648**	**92**	**84**	
МДМ. 01	**Технологические процессы технического обслуживания оборудования**	**192**		**124**	**50**			**12**	**6**	
ОП 01	Процессы и аппараты	82		54	24			4		3
ОП 02	Метрология и стандартизация	32		26	6					5
ОП 03	Автоматизация технологических процессов	72		44	20			8	6	6
МДМ. 02	**Информационные и коммуникативные технологии**	**160**		**86**	**74**					
ОП 04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	72		48	24					3
ОП 05	Охрана труда	32		22	10					3
ОП 06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	56		16	40					3
	Профессиональный цикл									
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**	**548**	**216**	**130**	**140**	**20**	**216**	**18**	24	
МДК 01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	320	**140**	130	140 (пр68 / лаб 72)	20		18	12	3,4,5
УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	72	72				72			4
ПП.01	Практика по профилю специальности	144	144				144			5
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из**	**504**	**266**	**94**	**76**		**216**	**22**	**24**	

	мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке									
МДК 02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	204	50	94	76 (пр 56 / лаб 20)			22	12	3,4,5
ПП.02	Практика по профилю специальности	288	288				288			5
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**222**	**112**	**56**	**40**	**20**	**72**	**4**	30	
МДК 03.01	Управление структурным подразделением организации	138	**40**	56	40	20		4	18	5,6
ПП.03	Практика по профилю специальности	72	**72**				72			6
ДПБ 1	**Дополнительный профессиональный блок (ООО «РусАгро»)**	**564**	**198**	**222**	**140**		**144**	**58**	**30**	
	Общепрофессиональный цикл	**244**		**128**	**86**			**18**	**12**	
ОПд.1	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	58		34	24					3
ОПд.2	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	66		34	18			8	6	3
ОПд.3	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	88		40	32			10	6	
ОПд.4	Основы исследовательской деятельности	32		20	12					3
ПМд.04	**Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса**	**320**	**234**	**94**	**54**		**144**	**16**	**12**	
МДК 04.01	Технология обвалки мяса	96	**34**	52	34			10		4
МДК 04.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов	68	**20**	42	20			6		4
ПП.04	Практика по профилю специальности	144	**144**				144			4
ПДП	Преддипломная производственная практика	144	**144**				144			
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**								
	Подготовка к демонстрационному экзамену	72								
	Проведение демонстрационного экзамена	36								
	Подготовка выпускной квалификационной работе	72								
	Защита выпускной квалификационной	36								

	работы									
Итого:		**4428**		**1560**	**1348**	**40**	**828**	**220**	**216**	

5.2. Примерный план обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
1	– Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота. Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление документации – Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою – Организация контроля за проведением процессов переработки скота. – Оценка качества полутуш. Клеймение. – Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота – Размещение полутуш в камерах холодильника.	МДК 01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 Н 1.1.01 Н 1.1.02 У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 Н 1.2.04 Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.03 У 1.2.04 Уо 01.01 Уо 01.07	36	3	Участок убоя, грязная зона. Рабочее место бойца скота и оператора участка охлажденных полуфабрикатов	

	Выбор режима холодильной обработки			Уо 03.01 Уо 04.01 Уо 05.01				
2	– Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья – Ведение процессов подготовки сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов – Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья – Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака – Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию – Опделение упитанности убойных животных – Взвешивание и приёмка скота. Оформление	ПП 01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 1.2.01 У 1.2.02 У 1.2.03 У 1.2.04 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.07 У 1.2.08 У 1.2.10 У 1.2.11 У 1.2.12 У 1.2.13 У 1.2.14 У 1.2.15 У 1.2.16	72	4	Участок охлажденных полуфабрикатов, рабочее место оператора участка охлажденных полуфабрикатов	

	документов – Размещение скота в предубойных 15загонах – Подача скота к месту убоя – Ведение процессов убоя и первичной переработки скота – Проведение входного контроля поступающего сырья и материалов – Ведение технологических процессов производства продукции из мясного сырья – Организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования – Осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций – Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены – Проведение оценки готовой продукции – Прведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака – Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях			У 1.2.20 У 1.2.21 У 1.2.22 У 1.2.23 У 1.2.24 Уо 01.01 Уо 01.07 Уо 03.01 Уо 04.01 Уо 05.01				

3	– Составление этапов провдения входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. – Составление графиков производственного контроля, мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. – Составление графиков проведения сертификационный испытаний мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. – Изучение правила сбора и и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции. – Проводить органолептические исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. – Составление этапов отбора проб, проведение маркировки сырья и продукции. – Проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами. – Обрабатывать результаты	МДК 02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производсвта и обращения на рынке	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04	72	4	Участок контроля качества, рабочее место специалиста по качеству и ветеринарного врача	

	исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям. – Работать с нормативной документаций.							
4	– Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов – Проводить оперативный, контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов. – Правила сбора и и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции. – Проведен органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции – Проведение технологических расчетов продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира – Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб,	ПП 02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производсвта и обращения на рынке	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04	144	5	Участок контроля качества, рабочее место специалиста по качеству и ветеринарного врача	

	причиняемый окружающей среде при выполнении работ. – Проводить органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными. – Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. – Проводить отбор, прием, маркировку, учет проб сырья и продукции. – Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами – Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, – Документальное оформление процессов.							
5	– Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории	ПП 03.01	Управление структурным подразделением организации	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02	72	6	Рабочее место руководителя производства	

	создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия. – Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырья. – Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.			ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 Н 3.2.01 Н 3.2.02 Н 3.2.03 Н 3.2.04 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 У 3.4.01 У 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.2.01 З 3.3.01 З 3.3.02 З 3.4.01				

	– Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. – Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия. – Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений**.** Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям. – Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. – Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников – Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении			З 3.4.02 З 3.4.03 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03				

	графиков выхода на работу производственного персонала. – Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. – Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала. – Участие в процессе деловой оценки персонала.							
6	– Проведение органолептической оценки качества сырья, поступающего в сырьевое отделение. Оценка качества говяжьих и свиных полутуш. – Классификация поступающего сырья, его характеристика. Определение термического состояния	МДК 04.01	Технология обвалки мяса	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04; ОК 07	36	4	Участок обвалки туш, рабочее место бойца скота и обвальщика	

	мясного сырья. Проведение дефростации сырья, определение качества дефростации. – Отработка навыков разделки говяжьих и свиных полутуш. Изучение схем разделки говядины и свинины. – Отработка навыков обвалки и жиловки говядины. – Отработка навыков обвалки и жиловки свинины. – Отработка навыков обвалки тушек птицы. – Отработка навыков жиловки субпродуктов. – Определение качества процесса жиловки мяса всех видов. – Соблюдение правил техники безопасности в процессе разделки, обвалки и жиловки мяса. – Проведение технологических расчётов выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке. – Изучение требований правил техники безопасности, производственной санитарии и ветеринарных правил в сырьевом отделении цеха производства колбасных изделий. – Организация рабочих мест в сырьевом отделении.			ОК 08 ОК 09 Н 1.2. 01 Н 4.1.01 Н 4.1.02 У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 З 4.1.01 З 4.1.02 З 1.1.03				

	– Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией. – Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции. – Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса. – Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш. – Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки. – Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса. – Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении. – Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса. – Требования техники безопасности к организации	ПП 04.01	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04; ОК 07 ОК 08 ОК 09 Н 1.2. 01 Н 4.1.01 Н 4.1.02 У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 З 4.1.01 З 4.1.02 З 1.1.03	144	4	Участок обвалки туш, рабочее место бойца скота и обвальщика	

	процессов разделки, обвалки и жиловки мяса							

План обучения на рабочем месте содержит тематический и календарный план-график практической подготовки среднего профессионального образования и служит основой для составления и дальнейшего обучения по плану выполнения работ на предприятии.

5.3. Примерный календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалистов среднего звена

Индекс	Компоненты программы	ПН	сентябрь			ПН	октябрь			ПН	ноябрь			ПН	декабрь					ПН	январь				ПН	февраль				ПН	март				ПН	апрель				ПН	май						Всего часов
		Номера календарных недель																																													
		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	
		1 семестр																		2 семестр																									
ООД	**Блок ООД**																																													
ООД1	Русский язык	4	4	4	6	8	4	4	6	6	6	4	4	4	4	4	6	18																												98
ООД2	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				4	4	4	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	3		117
ООД3	Иностранный язык	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	2				4	4	2	4	4	2	2	4	4	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	3		117
ООД4	Математика	8	8	8	8	8	8	10	8	8	8	8	8	8	8	10	8				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	18	284
ООД5	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				4	4	4	4	2	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3		117
ООД6	Физическая культура	4	4	4	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4				4	4	4	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	2	4	3		117
ООД7	Основы безопасности жизнедеятельности»	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	4		2	2	2	2	2		2		2	2		2	2	2	2		70
ООД8	Астрономия																				2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2		2	2	2	2	2	2	2		3		39
ООД9	**Родной язык**																				2	2	2		2	2	2	2	2	4	2		2		2		2	2	2	2	2		3		39
ООД 10	**Химия**	4	4	6	4	4	6	6	6	6	4	6	6	6	4	6	4				4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	2	2	4	2	2	4	4	18	158
ООД 11	**Биология**	2	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	6				4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4	2		142
ООД 12	**Информатика**	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		18			2	2	4	4	2	2	4	2	2	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	4	2	2		100
	Всего час. в неделю учебных занятий	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				36	36	36	36	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34		
		3 семестр																		4 семестр																									
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																																													
СГ.01	История России	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4																													40
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												60
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности																				6	4	4	4	6	4	4	6	4	4	6	4	6	6											68
СГ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											60
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**																																													

МДМ. 01	**Технологические процессы технического обслуживания оборудования**																																													
ОП 01	Процессы и аппараты	4	6	6	6	4	6	4	4	4	6	**6**	6	4	6	4	6																													82
МДМ. 02	**Информационные и коммуникативные технологии**																																													
ОП 04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	4	4	4	6	4	4	4	6	4	**4**	4	6	6	4	4																													72
ОП 05	Охрана труда	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**2**	2	2	2	2	2																													32
ОП 06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	**4**	2	4	4	4	2																													56
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**																																													
МДК 01.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	4	4	6	6	4	6	4	4	6	4	4	6	4	4	6	6			8	8	8	8	6	8	8	4	8	8	8	8	8	6										12	198
УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков																	36																36	36										108
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания**																																													

	из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке																																															
МДК 02.01	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	6	4	2	4	4	2	4	4	2	2	4	4	2	2	4	4					4	4	4	4	6	6	6	4	2	4	4	6	6											12	126
УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков																																				36	36								72
ДПБ 1*	**Дополнительный профессиональный блок**																																															
ОПд.1	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2																															62
ОПд.3	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																				4	4	4	4	4	4	2	4	4	**2**	4	4	2	2												48
ОПд.4	Основы исследовательской деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																															32
ПМд.04	**Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса**																																														12	
МДК 04.01	Технология обвалки мяса																			8	6	6	8	6	6	8	6	8	8	4	8	6	8													96
МДК 04.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов																			6	6	6	4	6	4	4	6	4	8	6	4	4	4													72
УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков																																						36							36
ПП.04	Практика по профилю специальности																																							36	36	36	36			144
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	
		5 семестр																		6 семестр																												
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																																															
СГ.02	Иностранный язык в	2	2	2	2	2	2	2	2																	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									38

	профессиональной деятельности																																												
СГ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2																	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								38
СГ.05	Основы бережливого производства																									6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6								66
СГ.06	Основы финансовой грамотности																									4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	6								48
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**																																												
ОП 03	Метрология и стандартизация	4	4	4	4	4	4	4	4																																				32
ОП 04	Автоматизация технологических процессов																									6	6	8	6	6	8	6	6	8	6	6	6							78
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**									12																																		12
МДК 01.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	8	8	8	8	8	8	8	6																																				116
ПП.01	Практика по профилю специальности										36	36	36	36																															144
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке**									12																																		12
МДК 02.01	Обеспечение безопасности,	8	8	8	8	8	8	8	9																																				65

	прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке																																												
ПП.02	Практика по профилю специальности														36	36	36	36																											144
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**																																						12							12
МДК 03.01	Управление структурным подразделением организации	6	8	8	8	8	8	8	7	6																10	10	8	10	8	8	10	8	8	10	8	12							177
ПП.03	Практика по профилю специальности																				36	36																							72
ДПБ 1*	**Дополнительный профессиональный блок (работодатель ООО «РусАгро»)**																																												
ОПд.2	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов																									6	6	6	6	6	6	6	8	6	6	6	6							74
ОПд.3	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6	4	4	4	4	4	4	6	6																																			42
ПДП	**Преддипломная производственная практика**																						36	36	36	36																			144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																																												
	Подготовка к демонстрационному экзамену																																					36	36						72
	Проведение демонстрационного экзамена																																							36					36
	Подготовка выпускной квалификационной работы																																								36	36			72
	Защита выпускной квалификационной работы																																										36		36

| | | |

5.4. Примерная рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Примерная рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Примерный календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Русского языка и литературы
Химии
Биологии
Математики
Информатики
Информационных технологий
Иностранного языка
Астрономии
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Процессы и аппараты
Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных
Социально-экономических дисциплин

Лаборатории:

Химии
Автоматизации технологических процессов
Метрологии и стандартизации
Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Технологии производства продуктов питания из мясного сырья
Организации контроля качества продуктов питания из мясного сырья

Мастерские:

Спортивный комплекс

Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы припятствий

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;
и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двуместный	1200х600
	Шкаф	
	Стул ученический на ножках	665х310
	Стол учителя	750х600
	Кресло/стул компьютерное	Стандарт Престиж ткань
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
	Магнитно-маркерная поверхность	
П Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		
III **Демонстрационные учебно-наглядные пособия**		
Основное оборудование		

	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
Дополнительное оборудование		
	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двуместный	1200х600
	Шкаф	
	Стул ученический на ножках	665х310
	Стол учителя	750х600
	Кресло/стул компьютерное	Стандарт Престиж ткань
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
	Магнитно-маркерная поверхность	
П Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		
III **Демонстрационные учебно-наглядные пособия**		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по всем	из расчета на каждую группу

	темам программы	курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
Дополнительное оборудование		
	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

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

Кабинет «Библиотека» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I **Специализированная мебель и системы хранения**		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	**размер**: 2100x2100x1200м
	Стеллаж	односторонний 2200x800x288
	Шкаф открытый	
	Читательский стол двухместный, многоместный	750x800x550, 750x1600x550 **стол читательский**
	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
	Информационный стенд	100x150
	Стул	665x310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по
	МФУ	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Читальный зал» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№ Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	

	Библиотечная кафедра	**размер**: 2100х2100х1200м
	Стеллаж открытый	односторонний 2200х800х288
	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм. Торцы отделаны кромкой ПВХ 0,5 и 2,0 мм.
	Рабочее пространство	Высота, мм: ...; Глубина, мм: ...; Ширина, мм: ...; Материал каркаса: ...
	Читательский стол двухместный	СанПин 2.4.2.2821-10
	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
	Информационный стенд	100х150
	Стул	665х310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя)	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов» (28 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Шкаф металлический для одежды	материал сталь
	Стеллаж металлический	Стеллаж металлический полочный на четыре секции
	Ванна моечная двухсекционная	количество моечных отделений - 2, нержавеющая сталь

	Ванна моечная (рукомойник)	Рукомойник с металлическим каркасом
	Стол производственный	из нерж. стали с бортом
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол обвалочно-разделочный	С 3 бортами не менее 50 мм, полка-решетка, столешница - нержавеющая сталь
	Кольчужные перчатки	Материал - сталь, диаметр проволоки не менее 0.55 мм, диаметр колец не менее 4,3 мм
	Фартук кольчужный	Размер 55-65*70-75 см из высококачественной стали
	Нож обвалочный	Лезвие длиной не мнее 15 см
	Нож жиловочный	Лезвие длиной не мнее 15 см
	Заточной станок для ножей	Напряжение 220В, мощность двигателя не менее 18W
	Линиия обвалки мяса	Модульная лента на 10 рабочих мест
	Машина для снятия шкурки и плёнки	Мощность не мене 0,75 кВт
	Фаршемешалка	Емкость бункера не более 50 л
	Волчок	Производительность не более 1100 кг/ч
	Запайщик лотков (трансилер)	Напряжение 220 В; скорость запечатывания до 720 лотков в час
	Вакуумный упаковщик	упаковка мяса под вакуумом
	Торговые многофункциональные весы-регистраторы с печатью чеков и этикеток	электронные весы с термопечатью
	Морозильный ларь	Объем не менее 240 л
	Холодильный шкаф	Диапазон рабочих температур, °С 0…+6; Объем, не менее 2 м3
	Морозильный шкаф	Температурный режим не выше -18 градусов
	Дробилка для переработки мясных отходов	для измельчения отходов переработки мяса (кость, мякотные отходы)

	Шприц вакуумный (шнековый)	дозированное заполнение оболочки подготовленным фаршем; корпус из нержавеющей стали
	Куттер	чаша из нержавеющей стали; Скорость вращения не более 1500 об/мин.
	Клипсатор для колбас	Корпус выполнен из нержавеющей стали, ручной
	Надеватель натуральной оболочки	Напряжение 220В, регулируемая частота вращения ролика
	Ручной гидравлический штабелер (подъемник)	грузоподъемность до 500 кг
	Ленточно-дисковый шлифовальный станок	Напряжение 220В; Материал обработки - металл
	Массажёр мяса	Объём емкости не более 50 л
	Термокамера	Диапазон рабочих температур внутри камеры от 40 °С до 120 °С
	Инъектор для мяса	Напряжение 380 В
	Тележка грузовая	металлическая на колесах, с ручкой
	Термоупаковщик (горячий стол)	Напряжение/Частота: 220/50, Мощность,не более кВт: 0.3
	Мясорубка электромеханическая	Производительность (кг/ч) не более 200
	Шкаф шоковой заморозки	Рабочие температуры, охлаждение/заморозка+90...+3/+90...-18 °С
	Ленточная пила	Напряжение 220 В; Макс. толщина реза - 340 мм
	Весы торговые	предел взвешивания не более 15 кг
	Машина для порционной нарезки	Макс. число 180 нарезок/мин.
	Просеиватель муки шнековый с магнитным улавливателем	Напряжение 380 В; Объем бункера не более 50 л
	Автомат для производства котлет и тефтелей	Объем бункера не более 50 л
	Пельменный аппарат	Производительность аппарата до 100 кг/час
	Машина для нанесения панировки	Производительность по массе панируемых формованных котлет, не более 350 кг/ч
	Водонагреватель электрический	50-80 литр
Дополнительное оборудование		
	Мусат для ножей	длина не менее 30 см, тонкая вытяжка

	Держатель для ножей	магнитный держатель из нержавеющей стали
	Доска разделочная	Материал - полипропилен
	Весы порционные влагозащищенные	Точность: не менее 1/2 г; Прозрачный брызгозащитный кожух
	Форма для мясопродуктов	лоток из нержавеющей стали
	Стерилизатор ножей	тип ультрафиолетовый, загрузка не менее 15 ножей
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Макет свиньи анатомический, 3D модель	объемная модель анатомического строения свиньи
	Электрифицированный стенд «Анатомическое строение сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями	Электропитание: 220 В; Комплект сменных фолий
	Электрифицированный стенд «Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья»	Стенд электрифицированный, Электропитание: 220 В
	Макет «Оборудование и способы фиксации животных»	3D-макет
Дополнительное оборудование		
	Сумка термос	Не менее 30 л, удержание температуры до 132 ч

Лаборатория «Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол лабораторный островной с полкой	Стол островного типа с полкой на четыре рабочих места зонированых между собой. Предусмотрены розетки для каждого рабочего места
	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
	Стол лабораторный на тумбах	травмобезопасный алюминиевый каркас, Фасад с кромкой пвх, столешница ЛДСП+платик расположена на двух тумбах
	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра

		не менее 33 см
	Стол для весов аналитических	Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Столешница установлена на каркас через специальные антивибрационные демпферы.
	Стол лабораторный	материал лдсп, каркас алюминиевый, столешница лдсп+пластик
	Шкаф для приборов	двухстворчатый
	Стол-тумба лабораторный	столешница с укрепленным покрытием, тумба двухдверная
	Стол компьютерный	одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10
	Стул компьютерный	Стандарт Престиж ткань
	Стол офисный	1200х600
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	системный блок, монитор, клавиатура, мышь
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
	Весы лабораторные	Цена деления, г 0,1, Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000
	Шкаф вытяжной	с защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч
	pH-метр	в состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный pH-электрод;
	Комплект приборов (Нитрат-тестер и дозиметр)	дозиметр, Диапазон показаний радиоактивного фона, мкР/ч 1 - 100000, Нитрат-тестер, Диапазон измерения содержания нитратов, мг/кг от 20 до 5 000
	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5

		Мпикс
	Автоклав	диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, Напряжение питания - 220 В,
	Холодильник комбинированный лабораторный	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.
	Термостат	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С
	Дистиллятор	предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 "Вода питьевая".
	Лабораторный стол с мойкой	
	Весы аналитические	Дискретность г 0,0001, Единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская; пеннивейт; зерно; ньютон.
	Центрифуга лабораторная	Центрифуга предназначена для разделения суспензий на компоненты под действием центробежного поля ротора
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «Лаборатория автоматизации технологических процессов (14 рабочих мест)»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол	1200х600
	Стул	665х310

	Флипчарт магнитно-маркерный	Основание на треноге, Тип поверхности - Магнитно-маркерная, с держателем бумаги
Дополнительное оборудование		
	Лазерная указка	Дальность луча не менее 30м
	Указка телескопическая складная	материал: металл, Резина. Раздвижная длиной до 2,5м
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ	Функции устройства принтер, сканер, копир, факс, черно-белая печать, А4
	Виртуальный учебный комплекс «Тренажер ветеринарного врача»	интерактивные трехмерные модели диагностируемого животного
	Виртуальный учебный комплекс «Интерактивный анатомический стол – ветеринарный»	высококачественные трехмерные модели анатомических структур животных
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	анимированная 3D модель-симулятор производственной

		линии
	Презентации и плакаты Автоматизация технологических процессов (электронные плакаты)	Электронные плакаты
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол лабораторный островной с полкой	Стол островного типа с полкой на четыре рабочих места зонированых между собой. Предусмотрены розетки для каждого рабочего места
	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
	Стол лабораторный на тумбах	травмобезопасный алюминиевый каркас, Фасад с кромкой пвх, столешница ЛДСП+платик расположена на двух тумбах
	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
	Стол для весов аналитических	Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Столешница установлена на каркас через специальные антивибрационные демпферы.
	Стол лабораторный	материал лдсп, каркас алюминиевый, столешница лдсп+пластик
	Шкаф для приборов	двухстворчатый
	Стол-тумба лабораторный	столешница с укрепленным покрытием, тумба двухдверная
	Стол компьютерный	одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10
	Стул компьютерный	1200х600
	Стол офисный	665х310
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		

	Персональный компьютер	системный блок, монитор, клавиатура, мышь
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
	Весы лабораторные	Цена деления, г 0,1, Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000
	Шкаф вытяжной	с защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч
	pH-метр	в состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный pH-электрод;
	Комплект приборов (Нитрат-тестер и дозиметр)	дозиметр, Диапазон показаний радиоактивного фона, мкР/ч 1 - 100000, Нитрат-тестер, Диапазон измерения содержания нитратов, мг/кг от 20 до 5 000
	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
	Автоклав	диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, Напряжение питания - 220 В,
	Холодильник комбинированный лабораторный	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.
	Термостат	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С
	Дистиллятор	предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 "Вода питьевая".

	Лабораторный стол с мойкой	
	Весы аналитические	Дискретность г 0,0001, Единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская; пеннивейт; зерно; ньютон.
	Центрифуга лабораторная	Центрифуга предназначена для разделения суспензий на компоненты под действием центробежного поля ротора
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.4. Оснащение мастерских

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях Пищевой промышленности, сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Мясопереработка» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях Сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 13.003 Производство продукции животноводства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Рабочее место оператора участка охлажденных полуфабрикатов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Монорельсовые весы	Для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 29329 и ГОСТ 8.453 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.
2	Цифровой термометр	С диапазоном измерений от минус 30°С до 120°С
3	Холодильные камеры по охлаждению тушь	Вместимость камеры 10 т Температура воздуха в камере 0 °С Начальная температура внутри продукта +15 °С Конечная температура внутри продукта +4 °С Продолжительность охлаждения 18 ч Подача вентилятора 5400 $м^3$/ч Установленная мощность электродвигателя 0.75 кВт
4	Холодильные камеры для замораживания мяса	Вместимость камеры 10 т Температура воздуха в камере, минус 30 °С Начальная температура внутри продукта, +20 °С Конечная температура внутри продукта минус 10-15 °С Продолжительность замораживания 18 ч Тип компрессора винтовой Подача вентилятора, 30 $м^3$/ч Установленная мощность электродвигателя, 7.5 кВт
5	Разделочные столы для мяса	С бункерами из нержавеющей стали. Оснащен полипропиленовой столешницей 1000*450*20 мм
6	Весы напольные товарные	Точность 300 кг/100 г, электронные, с их помощью выполняются торговые, учетные и технологические операции, производится фасовка и расчет стоимости продукции
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	**Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**	**Код и наименование учебной дисциплины (модуля)**	**Количество**
1	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
2	Офисный пакет Microsoft Office 2019		15
3	Офисный пакет OpenOffice		15
4	Учебный комплект КОМПАС-3D v20 на 50 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении.		1
5	Архиватор WinRar		15
6	Архиватор 7-Zip		15
7	Антивирус Kaspersky		15
8	Яндекс.Браузер		15
9	Графический редактор GIMP (своб. распр. ПО)		15
10	Графический редактор Inkscape (своб. распр. ПО)		15

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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 13.003 Производство продукции животноводства, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) 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 трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 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».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 1.

7.5. Примерный цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 1

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Куценко А.А	Директор КГБ ПОУ «УАПК»
Костюченко И.А	Заместитель директора по УМР
Рубанович О.В.	Руководитель методической службы
Волошина Т.С.	Председатель цикловой комиссии
Колесникова О.Е.	Председатель цикловой комиссии
Пивоварова Т.В.	Председатель цикловой комиссии
Назарова А.Л.	Председатель цикловой комиссии
Литвиненко С.Г.	Председатель цикловой комиссии
Трубицына И.В	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Григорьева Ю.В.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Борзов А.В	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Казанцева Н.А	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Базалей И.С..Г.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Зинченка А.А.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Савенков В.А.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Борисова	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Домнина Е.Н	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Шарина О.П.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Ачекина И.В.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Цымбал Е.А.	Заведующий учебной частью

Приложение 1

к ПООП-П по профессии/специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения

Модель компетенций выпускника

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2022 г.

Пояснительная записка

1. Модель компетенций выпускника (далее – МК) представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ПООП-П.

2. МК разработана для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения как результат освоения ПООП-П, соответствующий требованиям ФГОС СПО, а также отвечающий запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть модели компетенций выпускника

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**			
		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**	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**Выполнение работ по профессии Обвальщик мяса**
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения					
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.04	ПК 1.2			
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.04		ПК 2.1		
	ТФ В/02.04		ПК 2.3		
ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение	ТФ С/01.05			ПК 3.1	

производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/03.05			ПК3.2	
Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)**			
		ЕТКС Обвальщик мяса			
Обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке обрубов, разделке свиных туш на копчености под руководством обвальщика мяса более высокой квалификации. Заточка и правка применяемых ножей		ПК 1.1			ПК 4.1
					ПК 4.2
					ПК 4.3
					ПК 4.4

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

Таблица 2 – Модель компетенций выпускника (надпрофессиональная часть)

Корпоративные компетенции	Показатель сформированности корпоративных компетенций согласно требованиям предприятия-работодателя (выбирается один из уровней)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	0 Начальный уровень*	**1 Базовый уровень****	**2 Повышенный уровень*****	
КК 1 Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	-	-	+	*ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09*
Описание. Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации 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, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.				
КК 2 Планирование и организация деятельности	-	-	+	*ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04,ОК 05, ОК 09*
Описание. Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.				
КК 3 Ориентация на результат	-	-	+	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07*
Описание. Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
КК 4	-	-	+	*ОК 04, 05, 06*

Построение отношений / эффективная коммуникация				
Описание. Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.				
КК 5 Открытость новому	-	-	+	*ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
Описание. Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.				

Обозначения:

– определяется работодателем

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Таблица 3 – Показатель сформированности корпоративных компетенций

Описание	Уровень развития
Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях и в части сложных, нестандартных ситуаций.	**2 Повышенный уровень*** **
Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов только в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.	**1 Базовый уровень** **
Выпускник демонстрирует в большей степени негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.	**0 Начальный уровень***

Приложение 2.1

к ПООП-П по профессии/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

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору)
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

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциям
	Н 1.1.02	Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов

	Н 1.2.01	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.02	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 1.2.03	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 1.2.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 1.2.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
	Н 1.2.06	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
	Н 1.2.07	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.08	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Н 1.2.10	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Уметь	У 1.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;
	У 1.1.02	Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;
	У 1.1.03	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;
	У 1.1.04	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;
	У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;
	У 1.2.03	Взвешивать скот на механических или электронных весах;
	У 1.2.04	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;
	У 1.2.05	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;
	У 1.2.06	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок;
	У 1.2.07	Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем;
	У 1.2.08	Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение

	У 1.2.13	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;
	У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
	У 1.2.15	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;
	У 1.2.16	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
	У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
	У 1.2.21	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;
	У 1.2.22	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
	У 1.2.23	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;
	У 1.2.24	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
Знать	З 1.2.03	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;
	З 1.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
	З 1.2.05	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
	З 1.2.13	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения;
	З 1.2.14	Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
	З 1.2.15	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
	З 1.2.17	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья;
	З 1.2.18	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
	З 1.2.24	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях;
	З 1.2.25	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 524
в том числе в форме практической подготовки - 196

Из них на освоение МДК - 260
в том числе самостоятельная работа - 30
практики, в том числе учебная - 108
производственная - 144
Промежуточная аттестация - 24

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 1.1, 1.2 ОК 1 - 9	Раздел 1 Технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья. МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	368	196	260	68	20	30	12	108	
	Учебная практика	108								
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	524		280	68	20	30	12	108	144

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	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья		218/68		
МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		218/68		
Тема 1.1 Приёмка и содержание скота, птицы и кроликов	**Содержание**	**16**		
	1.Введение. Понятие о специальности. Ценность мяса и мясных продуктов. Классификация предприятий по виду деятельности и выпускаемой продукции. Основное и вспомогательное производство. 2. Сырьевая база предприятий мясной промышленности.Транспортировка животных. Сдача – приёмка скота, птицы и кроликов. 3.Приёмка скота по живой массе и по качеству и количеству мяса. Предубойное содержание скота. Подготовка и передача скота, птицы и кроликов в цеха переработки.	**6**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.1.01 Н 1.1.02 З 1.1.02 З 1.1.03
	В том числе практических занятий	10/10		
	Практическое занятие 1. Изучение правил содержания, размещения и взвешивания убойных животных на базе предубойного содержания.	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.1.01 Н 1.1.02 З 1.1.02 З 1.1.03
	Практическое занятие 2. Определение упитанности убойных животных. Изучение правил подгона животных кместу убоя	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.1.01 Н 1.1.02 З 1.1.02 З 1.1.03
	Практическое занятие 3.Изучение правил приёмки скота по живому весу. Оформление акта приёма-сдачи.	2	ПК 1.1 ОК 01	Н 1.1.01 Н 1.1.02

			ОК 03 ОК 04 ОК 05	З 1.1.02 З 1.1.03
	Практическое занятие 4. Изучение правил приёмки по количеству и качеству мяса.	4	ПК 1.1 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.1.01 Н 1.1.02 З 1.1.02 З 1.1.03
Тема 1.2 Убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	**Содержание**	**32**		
	4.Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней. 5. Оглушение и подъём животных на путь обескровливания. Виды оглушения. Возможные дефекты 6. Обескровливание. Возможные дефекты. Сбор крови на пищевые и технические цели. 7.. Забеловка и съёмка шкур. Дефекты забеловки. Поддувка туш сжатым воздухом. 8.Механическая съёмка шкур. Дефекты, возникающие в процессе съёмки шкур. Оборудование для съёмки шкур. 9. Извлечение внутренних органов из туш скота и свиней. Последовательность нутровки. Понятие о субпродуктах. 10.Разделение туш на полутуши. Зачистка и клеймение. 11.Технологическая схема переработки свиных туш в шкуре 12.Шпарка и обезволашивание. Режимы, назначение и оборудование для шпарки и обезволашивания. 13.Опалка свиных туш. Режимы опалки. Полировка. 14. Ветеринарно-санитарная оценка качества полутуш. Категории упитанности мяса 15.Взвешивание и клеймение мяса Требования к показателям качества мяса.	22	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 Н 1.2.04 Н 1.2.05 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	В том числе практических занятий	10/10		
	Практическое занятие 5. Изучение технологической схемы переработки убойных животных со снятием шкуры	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 Н 1.2.04 Н 1.2.05 Н 1.2.06 Н 1.2.07

				Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 6. Изучение технологической схемы переработки свиней в шкуре	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 Н 1.2.04 Н 1.2.05 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 7. Выбор параметров процессов шпарки и опалки свиных туш.	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 Н 1.2.04 Н 1.2.05 Н 1.2.06

				Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 8. Проведение технологических расчётов первичной переработки крупного рогатого скота и свиней	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 Н 1.2.04 Н 1.2.05 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 9. Определение категорий упитанности и клеймение мяса говядины и свинины	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.02 Н 1.2.03 Н 1.2.04 Н 1.2.05

				Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
Тема 1.3 Убой и переработка птицы и кроликов	**Содержание**	**12**		
	16.Технология убоя и переработки тушек птицы. Шпарка тушек птицы и удаление пера. Потрошение тушек. 17.Санитарно-ветеринарные требования к процессам убоя и переработки птицы. Требования к показателям качества тушек птицы. 18.Категории упитанности тушек птицы. Клеймение, упаковка и холодильная обработка тушек птицы 19.Обработка тушек кроликов. Последовательность процессов. Требования к качеству тушек кроликов. Клеймение и холодильная обработка тушек кроликов.	8	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие 10. Изучение технологических схем переработки птицы и кроликов	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08

				Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 11. Оценка качества тушек птицы и кроликов. Определение категории упитанности тушек птицы и кроликов.	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
Тема 1.4 Холодильная обработка мяса	**Содержание**	**12**		
	20.Термическое состояние мяса. Изменение свойств мяса при охлаждении и замораживании. Способы охлаждения и замораживания мяса. 21. Хранение замороженного мяса. Изменение свойств мяса при замораживании. Размораживание мяса. 22.Оборудование для холодильной обработки мяса. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки 23.Требования к качеству замороженного мяса. Методы борьбы с естественной убылью мяса.	8	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.07 З 1.2.06 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18
	В том числе практических занятий	4/4		

	Практическое занятие 12. Изучение правил складирования и хранения мяса и продуктов питания из мяса на промышленных холодильниках.	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.07 З 1.2.06 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18
	Практическое занятие 13. Выбор способа и режимов холодильной обработки мяса и продуктов из мяса	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.07 З 1.2.06 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18
Тема 1.5 Приёмка и подготовка поступающего сырья и материалов	**Содержание**	**14**		
	24.Виды колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов. Основное сырьё и вспомогательные материалы для производства колбасных изделий. 25. Мясное сырьё и требования нормативно-технической документации к поступающему сырью. 26.Виды добавок, применяемых при производстве колбасных изделий. Виды оболочек для колбасных изделий. 27.Требования к основному сырью и вспомогательным материалам. Подготовка вспомогательных материалов и белковых добавок к производству. 28.Приёмка и подготовка мясного сырья к производству. Контроль качества поступающего мясного сырья.	10	ПК 1.1 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.1.01 Н 1.1.02 З 1.1.02
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие 14. Проведение органолептической оценки поступающего сырья и материалов	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.1.01 Н 1.1.02 З 1.1.02
	Практическое занятие 15.Изучение белковых добавок растительного и животного происхождения.	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 03 ОК 04	Н 1.1.01 Н 1.1.02 З 1.1.02

			ОК 05	
Тема 1.6 Производство колбасных изделий	**Содержание**	**30**		
	29.Номенклатура и ассортимент колбасных изделий. Технологическая схема производства варёных колбас 30.Технологическая схема производства полукопчёных, варёно-копчёных колбас. 31.Технологическая схема производства сырокопчёных колбас. Технологические режимы кочения и сушки. 32.Технологическая схема производства ливерных колбас, зельцев и студней. Особенности производства мясных хлебов, зельцев и студней. 33.Технологическая схема производства кровяных колбас. Особенности производства колбасных изделий с добавлением пищевой крови. 34.Подготовка мясного сырья к производству колбасных изделий. Разделка, обвалка и жиловка мяса. 35.Посол и созревание мяса. Подготовка шпика и составление фарша колбасных изделий. 36.Формовка, осадка и термическая обработка колбас. Режимы осадки и термической обработки колбас. Охлаждение колбасных изделий. 37.Контроль качества колбасных изделий. Возможные дефекты колбасных изделий. Причины возникновения брака и способы их предупреждения.		ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	В том числе практических занятий	12/12		
	Практическое занятие 16. Изучение последовательности процессов подготовки мясного сырья.	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18

				З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 17. Изучение влияния продолжительности посола на характеристики фарша колбасных изделий.	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 18. Изучение порядка закладки сырья в куттер. Влияние порядка и продолжительности куттерования фарша на качество и выход колбасных изделий.	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25

	Практическое занятие 19. Изучение влияния продолжительности осадки на качество колбасных изделий.	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 20.Изучение режимов термической обработки колбасных изделий. Возможные дефекты колбасных изделий, возникающие в процессе термической оьработки.	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 21. Изучение требований нормативно-технической документации к готовой продукции	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06

			ОК 04 ОК 05	Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
Тема 1.7 Производство копчёных изделий	**Содержание**	**28**		
	38.Ассортимент копчёных изделий. Характеристика сырья для производства копчёных изделий. 39. Подготовка сырья к посолу. Сущность процесса посола. Интенсификация посола. Принцип действия и конструктивные особенности массажёров и инъекторов мяса. 40.Формовка изделий из мяса и шпика. Материалы и оборудование, используемые для формовки копчёных изделий 41.Термическая обработка изделий из мяса и шпика. Способы термической обработки. Назначение и сущность процессов. 42.Особенности приозводства изделий из мяса птицы. Требования к сырью и процессу производства изделий из мяса птицы. 43.Возможные дефекты копчёных изделий , их причины и способы предупреждения брака. 44.Пути повышения качества и норм выхода копчёных изделий. 45.Требования нормативно-технической документации к готовой продукции.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	В том числе практических занятий	12/12		
	Практическое занятие 22. Изучение технологической схемы производства варёных продуктов из свинины и говядины.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07

			ОК 04 ОК 05	Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 23. Изучение технологической схемы производства варёно-копчёных продуктов из свинины и говядины	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 24 Изучение технологической схемы производства сырокопчёных и сыровяленых продуктов из свинины и говядины.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05

				З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 25. Изучение технологической схемы производства продуктов из шпика свиного	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 26. Выбор ассортимента продукции, исходя из норм выхода готовой продукции	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18

				З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 27. Расчёт сырья и вспомогательных материалов.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
Тема 1.8 Производство полуфабрикатов	**Содержание**	**36**		
	46. Ассортимент полуфабрикатов. Сырьё и материалы для производства полуфабрикатов и требования к ним. 47.Подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов 48.Технология производства натуральных, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов 49. Технология производства рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте. 50.Производство полуфабрикатов из мяса птицы. 51. Производство быстрозамороженных вторых блюд. 52.Требования нормативно-технической документации к готовой продукции. 53.Использование белковых добавок растительного и животного происхождения в производстве полуфабрикатов. 54. Ветеринарно-санитарные требования к организации процесса производства полуфабрикатов. 55.Упаковка, маркировка полуфабрикатов. Сроки и условия хранения. Режимы холодильной обработки. 56.Правила нанесения маркировки на готовую продукцию. Требования к транспортной таре 57.Применение упаковки из материалов, увеличивающих сроки хранения продукции. Упаковка с применением газовых сред.	**26**	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25

	58.Влияние способа холодильной обработки на качество продуктов из мяса.			
	В том числе практических занятий	10/10		
	Практическое занятие 28. Изучение технологической схемы производства натуральных полуфабрикатов.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 29. Изучение технологической схемы производства рубленых полуфабрикатов	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 30. Изучение ассортимента и технологии производства полуфабрикатов в тесте.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06

			ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 31. Оценка качества готовой продукции. Выявление причин возникновения дефектов готовой продукции.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04 З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие 32. Выполнение технологических расчётов сырья и вспомогательных материалов в цехе полуфабрикатов.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Н 1.2.01 Н 1.2.03 Н 1.2.06 Н 1.2.07 Н 1.2.08 Н 1.2.10 З 1.2.03 З 1.2.04

				З 1.2.05 З 1.2.13 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.17 З 1.2.18 З 1.2.24 З 1.2.25
Тема 1.9 Организация технологического процесса производства продукции из мясного сырья	**Содержание**	**18**		
	59.Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Организация контроля за соблюдением правил. 60.Санитарно-ветеринарные требования к организации предубойного содержания и первичной переработки убойных животных. Точки ветеринарного и технологического контроля 61.Санитарно-ветеринарные требования к организации процессов производства продукции из мясного сырья. Проведение технологическогоь контроля . 62. Правила техники безопасности при работе с ножом. Организация контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях. 63.Режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов 64.Основные режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из мясного сырья 65.Режимы работы оборудования для охлаждения, замораживания и хранения охлаждённых и замороженных продуктов из мясного сырья.		ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	З 1.2.03 З 1.2.05 З 1.2.06 З 1.2.12 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.18 З 1.2.26
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие 33. Изучение санитарных правил и правил личной гигиены для предприятий мясной промышленности	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	З 1.2.03 З 1.2.05 З 1.2.06 З 1.2.12 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.18 З 1.2.26
	Практическое занятие 34. Изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию	2	ПК 1.2 ОК 01 ОК 03	З 1.2.03 З 1.2.05 З 1.2.06

			ОК 04 ОК 05	З 1.2.12 З 1.2.14 З 1.2.15 З 1.2.18 З 1.2.26
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1.Способы транспортировки скота 2.Размещение животных на скотобазах 3.Способы оглушения скота 4.Сбор крови на пищевые и медицинские цели 5.Технологическое оборудование, используемое при переработке скота, птицы и кроликов 6.Проведение технологических расчетов в цехе убоя и первичной переработки 7.Разделка и обвалка мяса баранины 8.Дифференцированная обвалка мяса 9.Дообвалка мяса 10.Технологическое оборудование для измельчения и посола мяса 11.Добавки, применяемые для увеличения выхода варёных колбас 12.Производство сосисок на автоматизированных линиях 13.Изменения, происходящие в мясе в процессе созревания 14.Влияние белковых добавок на качество и выход варёных колбас 15.Технология приготовления белкового стабилизатора из свиной шкуры 16.Производство рубленых полуфабрикатов с использованием добавок растительного приосхождения		**30**		
Учебная практика раздела 1 **Виды работ** 1.Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота. Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление документации 2.Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою. 3.Организация контроля за проведением процессов переработки скота. 4.Оценка качества полутуш. Клеймение. 5.Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота 6.Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки 7.Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья. 8.Ведение процессов подготовки сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов 9.Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья 10.Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака. 11.Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию.		**108**		

12.Определение режимов работы оборудования для охлаждения и заморозки продуктов из мясного сырья 13.Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья			
Курсовая работа Выполнение курсовой работы является обязательным **Тематика курсовых работ** **1.** Анализ технологии убоя и переработки крупного рогатого скота, ее совершенствование. 2 Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием шкуры, ее совершенствование. 3 Анализ технологии убоя и переработки свиней без снятия шкуры, ее совершенствование. 4 Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием крупона, ее совершенствование. 5 Анализ технологии убоя и переработки птицы, ее совершенствование. 6 Анализ технологии обработки шкур убойных животных, ее совершенствование. 7 Анализ технологии обработки кишок, ее совершенствование. 8 Анализ технологии обработки субпродуктов, ее совершенствование. 9 Анализ технологии обработки эндокринно-ферментного сырья, ее совершенствование. 10 Анализ технологии обработки кожевенного сырья, ее совершенствование 11 Анализ ассортимента и технология производства вареных колбас. 12 Анализ ассортимента и технология производства сосисок, сарделек и шпикачек. 13 Анализ ассортимента и технология производства ливерных колбас. 14 Анализ ассортимента и технология производства кровяных колбас. 15 Анализ ассортимента и технология производства полукопченых колбас. 16 Анализ ассортимента и технология производства варено-копченых колбас. 17 Анализ ассортимента и технология производства сырокопченых колбас. 18 Анализ ассортимента и технология производства сыровяленых колбас. 19 Анализ ассортимента и технология производства колбас из птицы. 20 Анализ ассортимента и технология производства мясных паштетов, хлебов. 21 Анализ ассортимента и технология производства зельцев, студней, холодцов. 22 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины. 23 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из говядины. 24 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы.			
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовй работе 1.Выбор темы курсовой работы 2.Описание и анализ технологической схемы производства 3.Обоснование выбранной схемы и подбор оборудования 4.Расчёт сырья и готовой продукции 5.Оформление презентации к защите курсовой работы	**20**		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой			

1.Составление плана курсовой работы 2.Определение цели и задач курсовой работы **3.**Изучение литературных источников 4.Анализ предлагаемых схем производства 5.Выбор технологической схемы			
Производственная практика (концентрированная) **Виды работ** 1.Оределение упитанности убойных животных 2.Взвешивание и приёмка скота.Оформление документов 3.Размещение скота в предубойных загонах 4.Подача скота к месту убоя 5.Ведение процессов убоя и первичной переработки скота 6.Проведение входного контроля поступающего сырья и материалов 7.Ведение технологических процессов производства продукции из мясного сырья 8.Организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования 9.Осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций 10.Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены 11.Проведение оценки готовой продукции 12.Прведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака 13.Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях	**144**		
Всего	**500**		
Промежуточная аттестация	**24**		
Итого	**524**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология производства продукции из мясного сырья»

Лаборатория «Учебно-производственная линия попереработке мяса и мясных продуктов», оснащенная оборудованием

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Серёгин И.Г., Васильев Д.А., Курмакаева Т.В., Никитченко Д.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2018. – 608

3.2.2. Основные электронные издания

1. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14893-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490221

2. Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 475 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6222-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468296

3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495293

4. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гуринович Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. – Кемерово: КемГУ, 2015. – 121 с. – ISBN 978-5-89289-880-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС, 2016. - 176 с.

3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. - СПб.: ГИОРД, 2017. - 736 с.

4. Кузнецов И.Н. Подготовка и оформление рефератов, курсовых и дипломных работ. – Минск, 2016. - 256 с.

5.Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720 с.

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	Выполнение работ по приемке и сдаче мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;	Текущий контроль в форме устного опроса и тестирования. Экспертная оценка выполнения практических занятий Защита курсовой работы Промежуточная аттестация
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Проведение технологических процессов первичной переработки скота, птицы и кроликов, производства продукции из мсного сырья на автоматизированных линиях. Оценка качества выпускаемой продукции. Обеспечение работы оборудования с соблюдением режимов, соответствующих технологическим инструкциям	
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе освоения профессиональной деятельности ;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устное и письменное общение с коллегами, преподавателями на государственном языке Российской Федерации.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.

Приложение 2.2

к ПООП-П по профессии/специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 2.1.01	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья.
	Н 2.1.02	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.1.03	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
Уметь	У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде
Знать	З 2.1.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 2.1.02	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	З 2.1.04	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____419_____

в том числе в форме практической подготовки 216

Из них на освоение МДК_____191_____

в том числе самостоятельная работа_____29_____

практики, в том числе учебная _____72_____

производственная __144_____

Промежуточная аттестация _____12_____.

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 2.1-2.3 ОК1, 2, 3, 4, 5, 7, 9	**Раздел 1. Организация контроля качества и безопасности мясной продукции МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производсвта и обращения на рынке**	**263**	72	**191**	50		29	12	**72**	
	Учебная практика	**72**								
ПК 2.1-2.3 ОК1, 2, 3, 4, 5, 7, 9	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика)	**144**	144							**144**
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**419**	**216**	**191**	**50**		**29**	**12**	**72**	**144**

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) (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**
Раздел 1. Организация контроля качества и безопасности мясной продукции **МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производсвта и обращения на рынке**		263		
Тема 1.1. Предмет, цели, задачи и документация применяемая для безопасности пишевой продукции	**Содержание**	**26/8**		
	1. Предмет, цели, задачи и межпредметные связи дисциплины.	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Зо 01.02 Зо 01.04 З 2.1.01 З 2.1.03
	2.Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Зо 01.02 Зо 01.04 З 2.1.01 З 2.1.03
	3. Характеристика убойных животных как сырья для мясоперерабатывающей промышленности	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Зо 01.02 Зо 01.04 З 2.1.01 З 2.1.03
	4. Виды сырья и его номенклатура при производстве	4	ПК 2.1	Зо 01.02

			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Зо 01.04 З 2.1.01 З 2.1.03
	5. Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции.	4	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Зо 01.02 Зо 01.04 З 2.1.01 З 2.1.03
	6.ГОСТ 18157-08 «Продукты убоя. Термины и определения».	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Зо 01.02 Зо 01.04 З 2.1.01 З 2.1.03
	7. Безопасность пищевой продукции	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Зо 01.02 Зо 01.04 З 2.1.01 З 2.1.03
	В том числе практических занятий	**8/8**		
	Партичекое занятие 1 Составить кластер процедуры, которые должны разрабатываться, внедряться и использоваться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03
	Партичекое занятие 2 Составить таблицу на тему: Мероприятия, выполняемые производителем для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03

	Партичекое занятие 3 Составить таблицу на тему: Востребование мясной продукции на рынке	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03
	Партичекое занятие 4 Разработать перечень критических точек, необходимых чтобы предотвратить или установить опасные факторы влиющие на безопасность продукции	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03
Тема 1.2. Контроль качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	**Содержание**	**20/4**		
	1. Особенности контроля на предприятиях мясной промышленности.	4	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 З 2.1.04 Н 2.1.02 Н 2.1.03
	2. Ветеринарная экспертиза. Санитарный надзор. Ветеринарные требования, предъявляемые к убойным животным	4	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 З 2.1.04 Н 2.1.02 Н 2.1.03
	3. Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла.	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 З 2.1.04 Н 2.1.02 Н 2.1.03
	4.Основные критерии оценки качества сырья,полуфабрикатов, технологических процессов, готовой продукции.	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 З 2.1.04 Н 2.1.02 Н 2.1.03
	5. Методы оценки качества мясной продукции.	4	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02	З 2.1.01 З 2.1.04 Н 2.1.02

			ОК 04 ОК 05	Н 2.1.03
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие 5 Расммотреть и составить таблицу на тему: Виды контроля мясной продукции.	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.04 У 2.1.02 Н2.1.03
	Практическое занятие 6 Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов.	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.04 У 2.1.02 Н2.1.03
Тема 1.3. Контроль технологических процессов и показатели	**Содержание**	**16/6**		
	1.Контроль приема сырья, убоя и первичной переработки.	4	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	2.Контроль производства мясной продукции.	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	3. Уровень допустимости качества сырья: ветринарно-санитарная безопасность; стандартизация и сертификация, технологические свойства.	4	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	В том числе практических занятий	**6/6**		
	Практическое занятие 6 Принципы управления качеством продукции	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	Практическое занятие 7 Порядок отбора проб.	2	ПК 2.1	З 2.1.01

			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Н 2.1.03
	Практическое занятие 8 Этапы оценки продукции	**2**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
Тема 1.4 Основные требования к качеству и безопасности продуктов убоя и мясных продуктов	**Содержание**	**16**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции	**2**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции	**4**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	Требования к продуктам убоя и процессам их производства	**2**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	Требования к мясной продукции и процессам ее производства	**2**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
	Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции	**4**	ПК 2.1 ОК 01	З 2.1.01 Н 2.1.03

			ОК 02 ОК 04 ОК 05	
	Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям безопасности. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке	**2**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	З 2.1.01 Н 2.1.03
Тема 1.5 Оценка качества упаковочных материалов. Маркировка мясной продукции.	**Содержание**	**14/6**		
	1. Наличие документов, подтверждающих соответствие упаковочных материалов требованиям (нормативная документация)	4	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	З 2.1.01
	2. Маркировка готовой продукции единым знаком обращения мясной продукции на рынке	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	З 2.1.01
	3.Требования к упаковке и маркировке продуктов убоя и мясной продукции	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	З 2.1.01
	В том числе практических занятий	**6/6**		
	Практическое занятие 10 Контроль за сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями и пищевой продукцией	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04	З 2.1.02 З 2.1.01 Н 2.1.02
	Практическая занятие 11 Составть таблицу по видам материалов и их хактеристику применяемую для упаковки мясной продукции	2	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04	З 2.1.02 З 2.1.01 Н 2.1.02
	Практическое занятие 12 Разработатьь элемент маркировки мясной продукции	**2**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02	З 2.1.02 З 2.1.01 Н 2.1.02

			ОК 04	
Тема 1.6 Производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	**Содержание**	**20 /12**		
	1.Классификация продуктов убоя.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02
	2.Контроль за производсвтенными и непригодными стоками.	4	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02
	3.Контроль очистка канализиционых стоков.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02
	В том числе практических занятий	**12/12**		
	Практическое занятие 13. Способы применяемые для разделения и утилизации отходов мясоперерабатывающих производств	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.01 У 2.2.02.
	Практическое занятие 14 Очистка производственных стоков мясокобинатов.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.01 У 2.2.02
	Практическое занятие 15 Характеристика сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и и порядок их отведения.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.01

				У 2.2.02
	Практическое занятие 16 Источники загрязнения и схемы очистки сточных вод мясокомбинатов.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.01 У 2.2.02
	Практическое занятие 17 Утилизация отходов от сооружений очистки сточных вод на мясоперерабатывающих предприятиях.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.01 У 2.2.02.
	Практическое занятие 18 Оборудование для очистки сточных вод мясокомбинатов.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.01 У 2.2.02
Тема 1.7 **Обеспечения проведения лабораторных иследовании безопасности и качества продуктов питания животного происхождения**	**Содержание**	**18/6**		
	1.Основные элементы системы обеспечения безопасности продукции в России.	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.02 У 2.1.01 З 2.1.03 З 2.1.04
	2.Методы обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения (мясо и мясные продукты)	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.02 У 2.1.01 З 2.1.03 З 2.1.04
	3.Основные методы стандартизации. Основные категории стандартов в РФ	4	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.02 У 2.1.01 З 2.1.03 З 2.1.04

	4.Показатели качества продуктов питания животного происхождения (мясо и мясные продукты).	4	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.02 У 2.1.01 З 2.1.03 З 2.1.04
	5. Технологические показатели и товарные характеристики	4	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.02 У 2.1.01 З 2.1.03 З 2.1.04
	6.Органолептические показатели и структурно-механические свойства.	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	З 2.2.02 У 2.1.01 З 2.1.03 З 2.1.04
	В том числе практических занятий	**6/6**		
	Практические занятие 19 Изучение методов отбора проб для производственного контроля и сертификацционных испытания сырья и готовой продукции	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Н 2.3.01 У.2.1.01 У.2.3.01 У.2.3.04 У.2.3.02 У.2.3.03 У 2.3.05 У 2.3.06 У 2.3.07 У.2.3.08
	Практическое занятие 20 Отбор проб мясной сырья	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Н 2.3.01 У.2.1.01 У.2.3.01 У.2.3.04 У.2.3.02 У.2.3.03 У 2.3.05 У 2.3.06 У 2.3.07 У.2.3.08

	Практическое занятие 21 Общие принципы анализа и подготовки проб	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Н 2.3.01 У.2.1.01 У.2.3.01 У.2.3.04 У.2.3.02 У.2.3.03 У 2.3.05 У 2.3.06 У 2.3.07 У.2.3.08
1.8 Методы исследования продуктов питания мясной промыщленности	**Содержание**	**12/8**		
	1. Методы определения качества продукции классификация, характеристика.	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03
	2. Методы исследования сырья, полуфабрикатов, продукции	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03
	3. Методы отбора проб для проведения исследовании показателей качества	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03
	В том числе практических занятий	**8/8**		
	Практические занятие 22 Нормативная документация, термины и определения, используемые при проведении лабораторных методов для определения качества сырья	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	Практические занятие 23 Классификация методов иследования мясного пищевого сырья	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01

			ОК 07	
	Практические занятие 24 Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	Практические занятие 25 - Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Основные понятия и термины	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Подготовить презентацию на тему: Виды мясного сырья. Классификация. 2. Поготовить презентацию на тему: Виды мясной продукции на рынке. 3. Подготовить реферат на тему: Как защитить окрущающую среду от выпросов и стоков. 4. Подготовить референт на тему: Виды упаковочных матереилов мясной продукции. 5. Составить таблицу на тему: Термины и определения». 6. Комплексная оценка качества и безопасности сырья и продукции. 7. Сотавить таблицу на тему: Механические методы очистки. 8. Сотавить таблицу на тему Биологические методы очистки. 9. Сотавить таблицу на тему: Химические методы очистки. 10. Сотавить схемы на тему: Методы обработки белково-жировой массы, образующейся в очистных аппаратах 11. Построение технологических схем водоочистки. 12. Методы обработки белково-жировой массы, образующейся в очистных аппаратах. 13. Подготовить реферат на тему: Виды химических и биологических очисток.		**29**		
Учебная практика раздела 1 **Виды работ** **1.** Составление этапов провдения входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. **2.** Составление графиков производственного контроля, мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. **3.** Составление графиков проведения сертификационный испытаний мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. **4.** Изучение правила сбора и и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции. **5.**Проводить органолептические исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		**72/72**		

6. Составление этапов отбора проб, проведение маркировки сырья и продукции. **7.**Проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами. **8**. Обрабатывать результаты исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям. **9**.Работать с нормативной документаций.			
Производственная практика раздела 1 (если предусмотрено рассредоточенное прохождение практики) **Виды работ** **1.** Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов **2**.Проводить оперативный, контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов. **3**. Правила сбора и и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции. **4**.Проведен органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции **5.**Проведение технологических расчетов продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира **6**.Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ. **7**.Проведить органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными. **8.** Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. **9.** Проводить отбор, прием, маркировку, учет проб сырья и продукции. **10.** Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами **11**.Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, **12.** Документальное оформление процессов.	**144/144**		
Промежуточная аттестация	**12**		
Всего	**419**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория **Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья**,оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 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 организации 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. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС, 2016. - 176 с.

2. Серёгин И.Г., Васильев Д.А., Курмакаева Т.В., Никитченко Д.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2018. – 608

3.2.2. Основные электронные издания

1. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14893-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490221

2. Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 475 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6222-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468296

3. А. В. Куликовский, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971

4. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 423 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15204-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490224

5. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489861

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 процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Проведение входного и производственного контроля качества , безопасности мясного сырья, полуфабрикатов, вспомогательных упаковочных материлаов и продукции.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.		Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	

	профессиональной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Приложение 2.3

к ПООП-П 19.02.12 Технология мяса и мясных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 03. Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 03. Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.4. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация работы 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 учетно-отчетную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	анализировать поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей
	Н 3.1.02	рассчитывать сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения

	Н 3.1.03	изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
	Н 3.2.01	разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
	Н 3.2.02	организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Н 3.2.03	организации работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
	Н 3.2.04	организации работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	Н 3.3.01	инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Н 3.3.02	организации выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 3.3.03	обеспечения сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
Уметь	У 3.1.01.	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.1.02	рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	У 3.1.03	определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	У 3.3.01	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.3.02	организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	У 3.3.03	осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

	У 3.3.04	использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 3.4.01	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.5.01	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	У 3.5.02	вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
	У 3.5.03	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Знать	З 3.1.01	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	З 3.1.02	сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	З 3.2.01	технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного
	З 3.3. 01	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	З 3.3.02	виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала 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
	З 3.4.02	факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	У 3.4.03	определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
	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

	З 3.5.01	правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
	З 3.5.02	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
	З 3.5.03	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 животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **261**

в том числе в форме практической подготовки **132**

Из них на освоение МДК **177**

в том числе самостоятельная работа **21**

практики, в том числе учебная _____

производственная **72**

Промежуточная аттестация **30**

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля «ПМ 03. Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов»

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.- 3.5. ОК 01-06,08,09	Раздел 1 Обеспечение деятельности структурного подразделения	**177**	20	**177**	**40**	**20**	**21**	18	**X**	
ПК 3.1.- 3.5. ОК 01-06,08,09	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика)	**72**	X							**72**
	Промежуточная аттестация	**12**	X							
	Всего:	**261**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

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) (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
Раздел 1 Обеспечение деятельности структурного подразделения		**231**		
МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации				
Тема 1 Основы организации управления предприятием и производством продукции	**Содержание**	**12/8**		
	1. Сущность, понятия, признаки предприятия. Внешняя и внутренняя среда организации. Главные направления деятельности организации. Материально-вещественная структура. Торгово-технологическая структура.	2	ПК 3.1 ПК 3.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 3.1.01 Н 3.3.01 У 3.3.01
	2. Производственные ресурсы. Основные средства.. Понятие амортизации основных средств. Оборотные средства предприятия. Состав оборотных средств.	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	3. Понятие организации производства. Факторы, оказывающие влияние на производственную структуру предприятия. Виды предприятий по производственной структуре.	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	4. Организация управления предприятием. Структура производственного процесса и ее характеристика	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01

	5. Функциональные обязанности работников и руководителей. Организация производственного потока. Организация вспомогательного производства	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	6. Планирование работы структурного подразделения.	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Практическое занятие № 1 Разработка рациональной структуры предприятия	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	Практическое занятие № 2 Составление плана работы структурного подразделения	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	Практическое занятие № 3Разработка должностных инструкций руководителя и работников подразделения	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	Практическое занятие № 4 Разработка модели рабочего места	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
Тема 2 Организация труда в структурном подразделении	**Содержание**	**6/2**		
	1. Основные элементы системы организации труда. Научные основы организации труда. Задачи организации труда. Разделение и кооперация труда. Совмещений профессий.	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01

			ОК 07	
	2. Сущность, задачи и методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	3. Виды норм выработки и определение численности работников	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие № 5 Составление графиков выхода на работу производственного персонала	2	ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У.2.3.01 У.2.3.03 У 2.1.01
Тема 3 Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений	**Содержание**	**6/4**		
	1. Планирование – основная функция менеджмента. Характеристика планов по срокам и содержанию. Этапы процесса планирования на предприятии по производству продуктов из мяса.	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 3.1.01 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.01 У 3.4.02
	2. Сущность, значение, роль и принципы финансового планирования. Финансовый план предприятия: характеристика, необходимость, принципы	2	ПК 3.1 ПК 3.2.	Н 3.1.01 У 3.1.01

	составления и процесс разработки.		ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	З 3.1.01 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.01 У 3.4.02
	3. Прогнозирование денежных потоков. Методы прогноза денежных потоков. Порядок составления движения денежных поступлений организации	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 3.1.01 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.01 У 3.4.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 6 Составление планов производственно-хозяйственной деятельности предприятия	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 3.1.01 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01

			ОК 05 ОК 09	Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.01 У 3.4.02
	Практическое занятие № 7 Разработка производственного (внутреннего) бизнес-плана предприятия	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 3.1.01 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.01 У 3.4.02
Тема 4 Планирование технологического процесса производства	**Содержание**	**4**		
	1. Правила ведения технологических процессов производства продуктов из мяса	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 3.1.01 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02

				У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.01 У 3.4.02
	2. Разработка производственной программы. Производственные показатели деятельности	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 3.1.01 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.01 У 3.4.02
Тема 5 Технологический план производства	**Содержание**	**4/4**		
	1.Т ехнологический план производства. Характеристика составляющих технологического плана.	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01

				У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02
	2. Составление производственных заданий. Порядок выполнения технологических расчетов. Продуктовые расчеты, разработка технологически параметров. Расчет выхода продукции в ассортименте	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 8 Составление технологического плана производства продуктов из мяса	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02

				Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02
	Практическое занятие № 9 Продуктовые расчеты продуктов из мяса в ассортименте	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02
Тема 6 Анализ технологического процесса	**Содержание**	**4**		
	1. Расчет расхода основного и дополнительного сырья, вспомогательных материалов. Технологические инструкции. Назначение порядок разработки.	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 Н 3.2.01 З 3.2.01

				Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02
	2. Анализ технологического процесса. Оперативный контроль за деятельностью структурного подразделения.	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 Н 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 Н 3.3.02 Н 3.3.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 З 3.3. 01 З 3.3.02
Тема 7 Анализ основных экономических показателей работы организации	**Содержание**	**4/6**		
	1. Экономические показатели деятельности структурного подразделения. Расчет и анализ экономических показателей	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 34.1.01 Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 У 3.3.01

				У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.02 З 3.5.03
	2. Анализ валового дохода, прибыли и показателей рентабельности предприятия	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 34.1.01 Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 У 3.3.01 У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.02 З 3.5.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие № 10 Расчет плана производства продуктов из мяса в натуральных и денежных измерениях.	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 34.1.01 Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 У 3.3.01 У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.02

				З 3.5.03
	Практическое занятие № 11 Расчет по принятым методикам экономических показателей структурного подразделения	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 34.1.01 Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 У 3.3.01 У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.02 З 3.5.03
	Практическое занятие № 12 Расчет показателей эффективности деятельности структурного подразделения	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 34.1.01 Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 Н 3.3.01 У 3.3.01 У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.02 З 3.5.03
Тема 8 Экономическая сущность издержек обращения предприятий	**Содержание**	**4/4**		
	1. Экономическая сущность издержек обращения и их классификация. Основные показатели издержек обращения.	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.5 ОК 01 ОК 02	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01. У 3.5.01

			ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	2. Номенклатура статей издержек обращения. Факторы, влияющие на величину издержек обращения.	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01. У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 13 Экономический анализ издержек обращения.	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01. У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	Практическое занятие № 14 Определение цены реализации основных видов продукции	2	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01. У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
Тема 9 Система управления трудовыми ресурсами	**Содержание**	**10/6**		
	1. Система управления трудовыми ресурсами. Принципы, методы, функции системы управления.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02

			ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	2. Требования к созданию оптимальных условий труда	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	3. Процесс принятия управленческого решения. Типы решений. Этапы принятия решений. Методы принятия решений.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	4. Руководство: власть и партнерство. Стили управления. Понятие и виды конфликтов. Методы эффективного разрешения конфликтов. Последствия конфликтов.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01

			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	5. Общие этические принципы и характер делового общения. Деловой этикет. Правила этикета. Правила общения по телефону. Правила деловой переписки. Приемы ведения деловой беседы. Организация и проведение делового совещания	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие № 15 Разработка системы управления персоналом на предприятиях по производству мясных продуктов.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	Практическое занятие № 16 Проведение собеседования с кандидатом на вакансию	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01

			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	Практическое занятие № 17 Принятие управленческого решения в конкретных	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.02 У 3.1.02 З 3.1.02 З 3.2.01 У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
Тема 10 Мотивация и оплата труда персонала	**Содержание**	**6/4**		
	1. Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала**:** материальное и нематериальное поощрение.	2	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.3.01 У 3.4.01 У 3.3.01 У 3.3.03 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	2. Порядок учета рабочего времени. Формы оплаты труда. Эффективность использования персонала.	2	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Н 3.3.01 У 3.4.01 У 3.3.01

			ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	У 3.3.03 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	3. Система оценки результативности труда и стимулированию персонала отдельных подразделений предприятий	2	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.3.01 У 3.4.01 У 3.3.01 У 3.3.03 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 18 Разработка мероприятий по мотивации и стимулированию персонала отдельных подразделений предприятия	2	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.3.01 У 3.4.01 У 3.3.01 У 3.3.03 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02

	Практическое занятие № 19 Расчет заработной платы персонала предприятия	2	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 3.3.01 У 3.4.01 У 3.3.01 У 3.3.03 З 3.3. 01 З 3.3.02 У 3.4.02 З 3.4.01 З 3.4.02 У 3.5.01 У 3.5.02 З 3.5.01 З 3.5.02
Тема 11 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	**Содержание**	**8**		
	1. Уровни, цели, задачи и принципы оценки работников. Принципы оценки персонала. Субъекты и факторы оценки. Этапы, показатели и критерии оценки. Методы оценки	2	ПК 3.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01.
	2. Оценка качества работ выполненных работниками. Методы оценки. Уровни оценки. Основные подходы к оценке качества труда	2	ПК 3.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01.
	3. Методы контроля соблюдения технологического процесса производства продуктов из растительного сырья	2	ПК 3.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.4.01 У 3.4.02 З 3.4.01.
	4. Основные виды контроля за соблюдением требований охраны труда в	2	ПК 3.4.	У 3.4.01

	организации. Формы осуществления контроля за соблюдением требований охраны труда в организации.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.4.02 З 3.4.01.
Тема 12 Анализ рыночной ситуации отрасли	**Содержание**	**6/2**		
	1. Маркетинг и основные каналы поставки сырья	2	ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 З 3.1.01 З 3.1.02
	2. Экономическая сущность цен. Функции цен. Ценовая политика на предприятии.	2	ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 З 3.1.01 З 3.1.02
	3. Этапы разработки процесса ценообразования на предприятии по производству продуктов из растительного сырья	2	ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 З 3.1.01 З 3.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие № 20 Разработка ценовой политики на предприятии по производству продуктов из мяса	2	ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01

			ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.1.02 У 3.1.03 З 3.1.01 З 3.1.02
Тема 13 Учетно-отчетная документация	**Содержание**	**4**		
	1. Порядок заполнения документов на поступления сырья от поставщиков. Порядок заполнения документов на отпуск сырья со склада на производство	2	ПК 3.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 З 3.5.01 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03
	2. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю.	2	ПК 3.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 З 3.5.01 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Доклады на тему: "Проблемы и перспективы развития организаций по производству продуктов питания из мяса" 2. Доклад на тему: "Особенности и социальные проблемы современного российского рынка труда 3. Изучить "Справочник руководителя" Подготовиться к беседе. 4. Составить список качеств, которыми должен управлять эффективный руководитель 5. Доклад на тему: "Сущность и характерные черты современного управления на предприятиях " **6.** Провести анализ личной мотивации к труду. 6. Составить таблицу "Возможные конфликты в структурном подразделении" (тип конфликта, причина конфликта, способы разрешения, меры по предотвращению конфликта) 7. Презентация " Риски в области приготовления и реализации продуктов питания из мяса и пути их минимизации" 8. Презентация: "Классификация экологических видов рисков" 9. Презентация: "Риск-менеджмент в управлении предприятием по производству продуктов питания из мяса" 10. Презентация: "Виды коммуникаций в организации. Вербальное и невербальное общение"		**21**		
Производственная практика раздела 1		**72**		

Виды работ 1. Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия. 2. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырья. 3. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений**.** Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. 4. Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 5. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия. 6. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений**.** Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям. 7. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 8. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников 9. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала. 10. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 11. Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала. 12. Участие в процессе деловой оценки персонала.			
Курсовой проект (работа) **Тематика курсовых проектов (работ)** 1. Организация производства и сбыта продуктов питания из мяса. 2. Организация и управление складским хозяйством предприятия по производству продуктов из мяса 3. Управление внешними и внутренними рисками предприятий по производству продуктов из мяса 4. Управление качеством выпускаемой продукции на предприятиях по производству продуктов из мяса			

5. Управление конкурентоспособностью продуктов из мяса 6. Организация материального и морального стимулирования труда работников структурного подразделения. 7. Организация рационального использования материальных ресурсов в структурном подразделении. 8. Факторы и пути повышения эффективности использования основных средств в структурном подразделении. 9. Экономическая эффективность применения современной техники и технологии по производству продуктов питания из мяса 10. Состояние и пути совершенствования управления качеством работ и продукции. 11. Организация труда и техника личной работы руководителя структурного подразделения. 12. Роль менеджера на предприятии и взаимоотношения руководителя с коллективом. 13. Теоретическое обоснование системы управления персоналом. 14. Менеджмент в современном предприятия по производству продуктов из мяса 15. Системы и методы работы руководителя структурного подразделения. 16. Оценка эффективности управления. Факторы, влияющие на эффективность. 17. Трудовые конфликты и пути их разрешения. 18. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности на предприятии 19. Планирование и анализ затрат на персонал организации. 20. Организация оплаты труда персонала предприятия . 21. Планирование и прогнозирование потребности в персонале организации 22. Формы и методы повышения эффективности работы персонала организации по производству продуктов питания из мяса 23. Повышение эффективности использования ресурсов организации 24. Организация труда и материального стимулирования работников организации 25. Профессиональная ориентация и адаптация персонала в организации по производству продуктов питания из мяса 26. Технология поиска, оценки и отбора персонала в организации по производству продуктов питания из мяса 27. Кадровая политика предприятия и движение персонала в организации 28. Аттестация руководителей и специалистов в организации по производству продуктов питания из мяса 29. Современные технологии в обучении персонала предприятия 30. Контроль персонала как инструмент управления. 31. Власть и коммуникации в процессе руководства персоналом предприятия 32. Роль корпоративной культуры в управлении персоналом предприятия 33. Возможности и условия эффективности командной организации труда на предприятии			
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	**20**		

1. Определение темы курсовой работы. Составления введения, определение целей, задач, объекта и предмета исследования. 2. Работа над поиском источников для написания курсовой работы 3. Работа над теоретической частью в соответствии с выбранной темой 4. Характеристика деятельности исследуемой организации питания 5. Составление схемы организационной структуры, схемы взаимосвязи подразделений 6. Расчёт основных показателей состояния и движения кадров исследуемого объекта 7. Расчёт показателей эффективности использования трудовых ресурсов исследуемого объекта 8. Оценка предмета исследования выбранной организации 9. Работа над мероприятиями по улучшению предмета исследования в выбранной организации 10. Работа над заключением. Оформление списка используемых источников. Оформление работы			
Промежуточная аттестация	**30**		
Всего	**261**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 организации 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 электронные издания

1. Анисимов, А. Ю. Управление персоналом организации : учебник для вузов / А. Ю. Анисимов, О. А. Пятаева, Е. П. Грабская. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 278 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-14305-8. -URL : https://urait.ru/bcode/477303

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. -407 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-14662-2. -URL : https://urait.ru/bcode/478201

3. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 191 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10672-5. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://biblio-online.ru/bcode/431088.

4. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 197 с. - (Профессиональное образование).-URL : https://urait.ru/bcode/456661

5. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 313 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-04630-4. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://biblio-online.ru/bcode/433531.

6. Кязимов, К. Г. Управление человеческими ресурсами: профессиональное обучение и развитие : учебник для вузов / К. Г. Кязимов. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -202 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-09762-7. -URL : https://urait.ru/bcode/474247

7. Медведева, Т. А. Основы теории управления : учебник и практикум для вузов / Т. А. Медведева. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -191 с. -(Высшее образование). - ISBN 978-5-9916-7025-8. -URL : https://urait.ru/bcode/470193

8. Оплата труда в организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией

О. А. Лапшовой. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -330 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-07091-0. -URL : https://urait.ru/bcode/472486

9. Организация производства. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -362 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-10590-2. -URL : https://urait.ru/bcode/471225

10. Староверова, К. О. Менеджмент. Эффективность управления : учебное пособие для вузов / К. О. Староверова. -2-е изд., испр. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -269 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-09017-8. -URL : https://urait.ru/bcode/471203

3.2.3. Дополнительные источники

1. agronomiy.ru Агрономический портал - сайт о сельском хозяйстве. Форма доступа: nsh. ru›wp-content/journal/preview/nsh_ukazatel.pdf

2. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm

3. Библиотека сельскохозяйственной литературы .Форма доступа: http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php

4. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm

5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	- планирование основных показателей деятельности организации - оценка показателей финансовых результатов - разработка мероприятий по повышению производительности труда на базовом предприятии	тестирование, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, курсовая работа, производственная практика, квалификационный экзамен
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- составление плана работ; - формулирование задач по составлению плана; - обоснование плана	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	- создание команды для организации работы; - изложение основных мероприятий	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- осуществление контроля; - определение ошибок контроля; - нахождение оптимальных вариантов	
ПК 3.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- определение мер оптимизации; -решение по оптимизации процессов; - обоснование выбранных способов	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессио-нальной деятельности, применительно к различ-ным контекстам.	− обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблю-дение и оценка на лабораторно - практических занятиях Экзамен квалификационный
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-димой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, пре-подавателями и мастерами в ходе обуче-ния, с руководителями учебной и произ-водственной практик;	

	- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом осо-бенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	

Приложение 2.4

к ПООП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМд 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса»

Дополнительный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса
ПК 4.1.	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части)
ПК 4.2.	Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)
ПК 4.3.	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам
ПК 4.4.	Выполнять процесс жиловки субпродуктов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

МДК 04.01 Технология обвалки мяса		
Владеть навыками	Н 1.2. 01	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями

	Н 4.1.01	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
	Н 2.1.01.	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Уметь	У 1.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 1.1.02	Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
	У 1.1.03	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
	У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Знать	З 4.1.01	Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
	З 4.1.02	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	З 1.1.03	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	З 2.1.04	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов		
Владеть навыками	Н 1.2. 01.	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 4.1.02	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
Уметь	У 1.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 1.1.02	Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
	У 1.1.03	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
	У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Знать	З 4.1.01	Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения

	З 4.1.02	Способы жиловки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	З 1.1.03	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 360

в том числе в форме практической подготовки 180

Из них на освоение МДК 168

в том числе самостоятельная работа 20

практики, в том числе учебная 36

производственная 144

Промежуточная аттестация 12

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 4.1 - 4.2 ОК 01 - 09	МДК 04.01 Технология обвалки мяса	**276**	70	**96**	**34**		10	12	**36**	**144**
ПК 4.3 - 4.4 ОК 01 - 09	МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	**72**	20	**72**	**20**		10			
	Учебная практика	**36**								
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика)	**144**								
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	**348**	**90**	**168**	**54**		**20**	**12**	**36**	**144**

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	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 обвалки мяса				
Раздел 1 Анатомическое строение туш убойных животных		**20**		
Тема 1.1 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	**Содержание**	**20/10**		
	1. Система органов произвольного движения животных Пассивные, активные органы произвольного движения	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	2. Скелет. Соединение костей в скелете Скелет осевой и периферический. Соединение костей в скелете. Строение кости. Трубчатые, широкие кости, кости сложного профиля. Особенности скелета и органов сельскохозяйственных животных	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	3. Мышцы тела животных Мышцы тела. Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	4. Строение и состав мышечной ткани Мышечная, соединительная, жировая, костная, хрящевая, нервная, лимфатическая ткани. Состав и пищевая ценность мышечной, соединительной, жировой, костной тканей	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	5. Система органов пищеварения и дыхания, кровообращения	2	ПК 4.1	Н 1.2. 01

	Органы сельскохозяйственных животных. Системы органов. Строение и функции систем пищеварения, дыхания, кровообращения		ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	У 1.1.01 З 4.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**		
	Практическое занятие 1. Изучение системы органов произвольного движения	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	Практическое занятие 2. Изучение строения костей скелета	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	Практическое занятие 3. Изучение прижизненных и послеубойных изменений в мышцах	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	Практическое занятие 4. Изучение систем органов убойных животных	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	Практическое занятие 5. Определение показателей биологической ценности субпродуктов 1 и 2 категории расчетным методом	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
Раздел 2. Технологический процесс обвалки мяса		**72**		
Тема 2.1 Характеристика мясного сырья	**Содержание**	**18/6**		
	1. Классификация мясного сырья Определение, состав и виды мяса. Говяжье, свиное, баранье мясо. Классификация мяса по термическому состоянию	6	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 02 ОК 07	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01

			ОК 09	
	2. Характеристика мясного сырья Требования, предъявляемые к мясу первой и второй категорий. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное мясо. Хранение мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах	6	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие 6. Определение термического состояния мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	Практическое занятие 7. Изучение влияния способа дефростации на качество мяса	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
	Практическое занятие 8. Изучение характеристик мясного сырья	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 1.2. 01 У 1.1.01 З 4.1.01
Тема 2.2 Подготовка сырья	**Содержание**	**34/12**		
	1. Разделка говяжьих полутуш Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка говяжьих полутуш.	6	ПК 4.1 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 1.2. 01 Н 4.1.01 У 1.1.02 З 4.1.02
	2. Разделка свиных и бараньих полутуш Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка свиных и бараньих полутуш	6	ПК 4.1 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 1.2. 01 Н 4.1.01 У 1.1.02 З 4.1.02
	3. Обвалка мяса Обвалка говяжьих отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного	6	ПК 4.2 ОК 01	Н 4.1.01 У 1.1.02

	отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Обвалка свиных отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спиннорёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки.		ОК 04 ОК 09	З 4.1.02
	4. Механизация процесса обвалки Применяемое оборудование. Состав линии обвалки. Приемный разделочный стол для первичной обработки полутуш. Ленточный конвейер для подачи сырья – мясных кусков. Ленточный конвейер для отвода костей. Рольганг для отвода контейнеров после наполнения. Установочные места для ящиков под мясо. Обвалочные ножи и другие инструменты ручной обвалки.	2	ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07	Н 4.1.01 У 1.1.03 З 1.1.03
	5. Способы обвалки мяса Вертикальный и горизонтальный методы обвалки. Плюсы и минусы механической обвалки мяса	2	ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07	Н 4.1.01 У 1.1.03 З 1.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**		
	Практическое занятие 9. Изучение схем разделки говяжьих туш	2	ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07	Н 4.1.01 У 1.1.03 З 1.1.03
	Практическое занятие 10. Изучение схем разделки бараньих и свиных туш	2	ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07	Н 4.1.01 У 1.1.03 З 1.1.03
	Практическое занятие 11. Изучение приёмов обвалки говядины	2	ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07	Н 4.1.01 У 1.1.03 З 1.1.03
	Практическое занятие 12. Изучение приёмов обвалки свинины	2	ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07	Н 4.1.01 У 1.1.03 З 1.1.03
	Практическое занятие 13. Изучение приёмов обвалки баранины	2	ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07	Н 4.1.01 У 1.1.03 З 1.1.03

	Практическое занятие 14. Изучение приёмов обвалки тушек птицы и кроликов	2	ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07	Н 4.1.01 У 1.1.03 З 1.1.03
Тема 2.3 Безопасность труда. Производственная санитария. Контроль качества	**Содержание**	**14/6**		
	1. Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов и правила ухода за ними. Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Основы законодательства об охране труда. Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спец.одежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности. Противопожарное водоснабжение и пожарная техника	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
	2. Требования санитарных норм в сырьевом отделении Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий мясной промышленности. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению сырья. Понятие о дератизации, дезинсекции, дезинфекции. Санитарные требования к личной гигиене работников мясной промышленности. Санитарные требования к технологическим процессам обработки мяса. Химико-технологический контроль. Качество продукции и его зависимость от сырья. Способы осуществления контроля. Микробиология мяса и пищевые токсикоинфекции. Патогенные и гнилостные микроорганизмы. Пищевые отравления и их причины. Мероприятия, предусмотренные производственным контролем в борьбе с пищевыми токсикоинфекциями. Определение качества мяса Органолептическая оценка свежести мяса. Химико-бактериологическая оценка. Отбор проб для исследования. Лабораторные исследования. Микробиологическое исследование мяса. Контроль технологического процесса разделки, обвалки мяса	4	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие 15. Организация рабочих мест при разделке и обвалке мяса	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 02 ОК 07	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04

			ОК 09	
	Практическое занятие 16. Организация контроля качества сырья на этапах разделки и обвалки мяса	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
	Практическое занятие 17. Методы органолептической оценки качества мяса	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов				
Раздел 1. Технологический процесс жиловки мяса и субпродуктов		**68**		
Тема 1.1 Технология жиловки мяса и субпродуктов	**Содержание**	**40/14**		
	1. Жиловка мяса по видам	2	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	2. Жиловка говядины. Характеристика сортов Сорта мяса. Жиловка мяса крупного рогатого скота. Жиловка мясной обрези. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов	8	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	3. Жиловка свинины. Характеристика сортов Сорта мяса. Жиловка свиного мяса. Жиловка мясной обрези. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов	8	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	4. Жиловка баранины и мяса птицы Сорта мяса. Жиловка мяса баранины и мяса птицы. Жиловка мяса для колбасного	8	ПК 4.3 ОК 01	Н 4.1.02 У 1.1.02

	производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов		ОК 04 ОК 09	З 4.1.02
	5. Жиловка субпродуктов Головы, языки, мозги, губы, ноги, сердца, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя		ПК 4.4 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**		
	Практическое занятие 1. Изучение санитарных и ветеринарных требований к процессу жиловки.	2	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	Практическое занятие 2. Изучение технологической инструкции по жиловке мяса говядины	2	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	Практическое занятие 3. Изучение технологической инструкции по жиловке мяса свинины	2	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	Практическое занятие 4. Определение сортов жилованого мяса	2	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	Практическое занятие 5. Организация контроля качества сырья в процессе жиловки мяса	2	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	Практическое занятие 6. Изучение технологической инструкции по жиловке субпродуктов	2	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02
	Практическое занятие 7. Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса, количества пищевых и технических отходов при жиловке мяса	2	ПК 4.3 ОК 01 ОК 04 ОК 09	Н 4.1.02 У 1.1.02 З 4.1.02

Тема 1.2 Безопасность труда в процессе жиловки мяса и субпродуктов	**Содержание**	**10/4**		
	1.Технологическое оснащение рабочего места жиловщика Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов и правила ухода за ними. Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	2	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
	2.Требования безопасности к персоналу и оборудованию в процессе жиловки Должностные инструкции жиловщика мяса. Общие положения. Должностные обязанности. Права. Ответственность. Основы законодательства об охране труда. Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спец.одежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности. Противопожарное водоснабжение и пожарная техника	4	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 1.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие 8. Изучение требований правил техники безопасности при жиловке мяса	2	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
	Практическое занятие 9. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения	2	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 1.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
Тема 1.3 Производственный участок	**Содержание**	**12/2**		
	1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария при производстве работ в сырьевом отделении	2	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 1.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
	2. Основное сырьё для производства мясных изделий	4	ПК 4.3	Н 2.1.01

			ПК 4.4 ПК 1.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	У 2.1.01 З 2.1.04
	3. Контороль качества сырья на этапах разделки, обвалки и жиловки мяса	4	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 1.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие 10. Изучение требований производственной санитарии в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов	**2**	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 1.2 ОК 02 ОК 07 ОК 09	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.04
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела Подготовить сообщение «Контроль качества сырья на этапах разделки, жиловки и обвалки мяса Подготовить презентацию «Основное сырьё для производства мясных изделий» Подготовить реферат «Техника безопасности при жиловке мяса»; Подготовить презентацию «Правила безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения» Подготовить презентацию «Определение качества процесса жиловки мяса всех видов» Подготовить сообщение «Жиловка субпродуктов»; Подготовить реферат «Требования технологических и санитарных норм к процессу жиловки мяса и субпродуктов» Подготовить презентацию «Техника безопасности при производстве работ по разделке и обвалке мяса»; Подготовить реферат «Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении» Подготовить презентации на темы: «Универсальная разделка полутуш», «Разделка полутуш на полуфабрикаты» Разработать схему «Классификация мясного сырья» Подготовить сообщение на тему: «Выбор оптимального режима дефростации мчсного сырья»		**10**		
Учебная практика Виды работ: Проведение органолептической оценки качества сырья, поступающего в сырьевое отделение. Оценка качества говяжьих и свиных полутуш.		**36**	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Н 1.2. 01 Н 4.1.01 Н 4.1.02 У 1.1.01

Классификация поступающего сырья, его характеристика. Определение термического состояния мясного сырья. Проведение дефростации сырья, определение качества дефростации. Отработка навыков разделки говяжьих и свиных полутуш. Изучение схем разделки говядины и свинины. Отработка навыков обвалки и жиловки говядины. Отработка навыков обвалки и жиловки свинины. Отработка навыков обвалки тушек птицы. Отработка навыков жиловки субпродуктов. Определение качества процесса жиловки мяса всех видов. Соблюдение правил техники безопасности в процессе разделки, обвалки и жиловки мяса. Проведение технологических расчётов выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке. Изучение требований правил техники безопасности, производственной санитарии и ветеринарных правил в сырьевом отделении цеха производства колбасных изделий. Организация рабочих мест в сырьевом отделении.		ОК 01 – ОК 04; ОК 07 – ОК 09	У 1.1.02 У 1.1.03 З 4.1.01 З 4.1.02 З 1.1.03
Производственная практика Виды работ: Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией. Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции. Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса. Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш. Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки. Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса. Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении. Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса. Требования техники безопасности к организации процессов разделки, обвалки и жиловки мяса.	**144**	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 01 – ОК 04; ОК 07 – ОК 09	Н 1.2. 01 Н 4.1.01 Н 4.1.02 У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 З 4.1.01 З 4.1.02 З 1.1.03
Промежуточная аттестация	**12**		
Всего:	**360**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии производства продукции из мясного сырья», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатория «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов» на 28 рабочих мест, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Общая зона

Макет свиньи анатомический, 3D модель

Шкаф металлический для одежды

Электрифицированный стенд «Анатомическое строение сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями

Рабочее место обучающегося

Стол обвалочно-разделочный

Кольчужные перчатки

Фартук кольчужный

Нож обвалочный

Нож жиловочный

Заточной станок для ножей

Линиия обвалки мяса

Машина для снятия шкурки и плёнки

Стерилизатор ножей

Тележка грузовая

Ванна моечная (рукомойник)

Мусат для ножей

Держатель для ножей

Доска разделочная

Ленточная пила

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. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720 с.

2. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 417 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-1064

3. Серёгин И.Г., Васильев Д.А., Курмакаева Т.В., Никитченко Д.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2018. – 608 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 475 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6222-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468296

2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495293

3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гуринович Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. – Кемерово: КемГУ, 2015. – 121 с. – ISBN 978-5-89289-880-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС, 2016. - 176 с.

3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. - СПб.: ГИОРД, 2017. - 736 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части)	Выполнение разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части) в соответствии с нормативно-технической документацией	Оценка результатов выполнения практических работ
ПК 4.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)	Выполнение процесса обвалки частей туш скота (по видам) в соответствии с требованиями стандартов	Оценка результатов выполнения практических работ, самостоятельной работы
ПК 4.3 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам	Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам в соответствии с нормативно-технической документацией	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ
ПК 4.4 Выполнять процесс жиловки субпродуктов	Выполнение процесса жиловки субпродуктов в соответствии с требованиями стандартов	Оценка умений, приобретенных в ходе выполнения практических занятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавать задачу или проблему в профессиональном контексте	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять необходимые источники информации и умение использовать современное программное обеспечение	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействие с коллегами и руководством	Наблюдение за поведением в коллективе
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение норм экологической безопасности, определение направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Краткое обоснование и объяснение своих действий	Оценка результатов выполнения практических работ

Приложение 3 Программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ПООП-П по профессии/специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 История России

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного учебного цикла ПООП-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 1-9 *(указываются коды).*

b. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК 1.	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Зо 01.05	структуру плана для решения задач.
ОК 2.	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;
	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;		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
ОК 3.	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию.	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология.
ОК 4.	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды.	Зо 04.02	основы проектной деятельности.
ОК 5.	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста.

		государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллектив.		
ОК 6.	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 7.	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8.	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	о 08.03	Зусловия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности).
ОК 9.	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей 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	46
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	-
практические занятия	6
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

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**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	
Раздел 1. Послевоенное устройство мира *номер и наименование раздела*		***24***		
Тема 1. Послевоенное и мирное урегулирование в Европе.	Содержание	**4**		
	1. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны. Выработка согласованной политики союзных держав в Германии. 2. Идея коллективной безопасности. Новый расклад сил на мировой арене. Речь Черчилля в Фултоне. 3. Доктрина «сдерживания» Трумэна. План Маршалла. Начало «холодной войны».	**2**	ОК 01 ОК 02	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Всеобщая декларация прав человека. 2. Новая ядерная политика США, претензии на мировое господство.	***2***		

	3. Господствующее положение США в ряде международных организаций.			
Тема 2. Первые конфликты и кризисы «холодной войны».	Содержание	**2**		
	1. Образование Организации Североатлантического договора (НАТО). **2.** Корейская война, как первый опыт эпохи «холодной войны». **3.** Высадка войск ООН в Корее. Перемирие и раскол Кореи.	**2**	ОК 03 ОК 04	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
Тема 3. Страны Восточной Европы.	Содержание	**4**		
	1. Страны Восточной Европы после второй мировой войны. 2. Образование социалистического лагеря. 3. Восточноевропейский социализм как общественная модель.	**2**	ОК 03 ОК 04	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Организация Варшавского договора (ОВД). 2. Совет Экономической Взаимопомощи. 3. Нарастание экономических и социальных проблем. 4. События в Венгрии, Чехословакии. Политические кризисы. 5. «Доктрина Брежнева».	**2**		
Тема 4. Крупнейшие страны мира - США.	*Содержание*	**4**		
	1. Экономические, геополитические итоги второй мировой войны для США. 2. Превращение США в финансово-экономического и военно-политического лидера западного мира. 3. «Новая экономическая политика» Р. Никсона.	**2**	ОК 05 ОК 06	Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 05.01 Зо 06.01
	В том числе практических и лабораторных заняти	**2**		
	Практическое занятие 1. Основные направления социально- экономической политики в период президентства Д.Буша и Б.Клинтона. Рост значимости внешнеполитических факторов в решении внутренних проблем.	**2**	ОК 05 ОК 06	Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 05.01 Зо 06.01
Тема 5. Страны «третьего мира»: крушение колониальной системы.	*Содержание*	**4**		
	1. Рост антиколониального движения. 2. Образование новых независимых государств вследствие крушения колониальных империй.	**2**	ОК 07 ОК 08	Уо 07.02 Уо 08.02 Зо 07.03 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		

	Практическое занятие 2. Диктаторские режимы на мусульманском Востоке, их агрессивность. Рождение новой разновидности тоталитаризма - исламистского.		ОК 07 ОК 08	Уо 07.02 Уо 08.02 Зо 07.03 Зо 08.03
Тема 6. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония. Китай.	*Содержание*	**4**		
	1. Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. 2. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. 3. Глобализация японской внешней политики. 4. Положение Китая после второй мировой войны: раскол страны на коммунистический Север и гоминьдановский Юг. 5. Провозглашение курса на превращение КНР в «великое социалистическое государство».	**2**	ОК 03 ОК 04	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Внешнеполитическая стратегия Японии на современном этапе. 2. Японско-американские отношения на современном этапе. 3. Российско-японские отношения. 4. Китай на современном этапе развития.	**2**		
Тема 7. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия	*Содержание*	**2**		
	1. Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950г. 2. «Курс Неру»: социально-экономические реформы 1950-х и первой половины 1960-х гг. 3. Национальный вопрос в Индии. 4. Реформы 90-х гг. Выборы 2004 г.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 04.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 04.02
Тема 8. Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине	*Дидактические единицы, содержание*	**2**		
	1. Особенности социально-экономического и политического развития стран Латинской Америки во второй половине XX века. 2. Страны Латинской Америки на современном этапе развития.	**2**	ОК 05 ОК 06	Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 05.01 Зо 06.01

XX- начале XXI века.				
Раздел 2. Кризис советской системы 1945-1991 гг.				
Тема 9. СССР в 1950 — начале 1960-х годов.	*Содержание*	**2**		
	1. Смерть И. В. Сталина; Борьба за власть: Берия, Хрущев, Маленков, Микоян, Булганин. 2. доклад Н. С. Хрущева на XX съезде КПСС о культе личности Сталина; 3. Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР	**2**	ОК 01 ОК 08	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 08.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 04.02 Зо 08.03
Тема 10. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.	*Содержание*	**2**		
	1. Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 - начале 1980-х годов 2. Вторая половина 1960-х гг. — экономическая реформа А. Н. Косыгина; 3. 1977 г.— принятие новой Конституции СССР; Продовольственная программа Брежнева.	**2**	ОК 02 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 06.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 З.о06.01
Тема 11.	*Содержание*	**6**		

Советская концепция «нового политического мышления»	1. Перестройка в СССР и ее воздействие на социально-экономическое и политическое положение государств Восточной Европы. 2. Провал экономических реформ «перестроечного образца». 3. Кризис коммунистических режимов и распад «социалистического лагеря», причины. 4. Роспуск ОВД. 5. Распад СССР и конец «холодной войны».	**2**	ОК 04 ОК 09	Уо 04.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 04.02 Зо 09.01 Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическая работа 3. 1. Демократические революции в Восточной Европе конца 1980-х начала 1990-х гг. 2. Формирование консервативной модели социализма. 3. Роль СССР в подавлении социально-политического движения в странах Восточной Европы.		ОК 04 ОК 09	Уо 04.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 04.02 Зо 09.01 Зо 09.05
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Пост тоталитарная Восточная Европа: социально-экономические и политические проблемы. 2. Интеграция восточноевропейских стран в мировую систему. 3. Национальный вопрос в постсоциалистической Восточной Европе.	**2**		
Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX – начале XXI вв.				
Тема 12. Научно-техническая революция и культура.	*Содержание*	**2**		
	1. НТР и социальные сдвиги в западном обществе. 2. Развитие образования. 3. Кризис традиционных и национальных культур и жанров.	**2**	ОК 07 ОК 08	Уо 07.02 Уо 08.02 Зо 07.03 Зо 08.03
Тема 12. Духовная жизнь в советском и российском обществах.	*Содержание*	**2**		
	1. Этапы развития духовной жизни советского российского общества второй половины XX века, черты духовной жизни периода гласности и демократизации в СССР и России. 2. Роль религии в сохранении и укреплении национальных и государственных	**2**	ОК 07 ОК 08	Уо 07.02 Уо 08.02 Зо 07.03 Зо 08.03

	традиций.			
Раздел 3. Мир в начале XXI ВЕКА. Глобальные проблемы человечества.				
Тема 13. Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика.	*Содержание*	**2**		
	1. Происхождение глобальных проблем современности. 2. Глобалистика и политическая сфера. 3. Геополитическое положение и национальные интересы России. 4. Россия в новом мире. Россия и НАТО.	**2**	ОК 03 ОК 04	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
Тема 14. Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности. Противодействие международному терроризму и идеологическому экстремизму.	*Содержание*	**2**		
	1. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Основные виды национальной безопасности. 2. Экологические аспекты национальной, региональной и глобальной безопасности. 3. Военная безопасность и проблемы обороноспособности государств. 4. Деятельность РФ по укреплению мира и созданию устойчивой системы международной безопасности. 5. Международный терроризм как социально-политическое явление. 6. Проблема терроризма в России и основные цели и задачи по предотвращению и искоренению международного терроризма.	**2**	ОК 01 ОК 09	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 09.05
Тема 15. Российская Федерация – проблемы социально – экономического и культурного	*Содержание*	**2**		
	1. Россия и СНГ в укреплении безопасности на постсоветском пространстве. 2. Проблемы социально-экономического и культурного развития страны в условиях открытого общества. 3. Многосторонние и двусторонние финансово-экономические связи России. 4. Международные культурные связи России.	**2**	ОК 08 ОК 09	Уо 08.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 08.03 Зо 09.01 Зо 09.05

развития.				
Промежуточная аттестация				
Всего:		***48***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Артемов, В.В. История. В 2 ч. Ч.1: учебник: для использования в учебном процессе

образовательных организаций среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков – Москва: Академия, 2018 – 352 с. – Профессиональное образование

2. Артемов, В.В. История. В 2 ч. Ч.1: учебник: для использования в учебном процессе образовательных организаций среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков – Москва: Академия, 2018 – 397 с. – Профессиональное образование

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 706 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15483-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507946.

2. История новейшего времени: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Л. Хейфеца. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09887-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495045.

3. Пряхин, В. Ф. История: Россия в глобальной политике : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Ф. Пряхин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 479 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14147-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495187.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 261 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15461-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507489.

5. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470182.

3.2.3. Дополнительные источники

www.hrono.ru – интернет-проект «Хронос».

www.uniros.ru – всеобщая история; история России.

www.urokiistorii.ru – проект «Уроки истории».

www.firstwar.info – Первая мировая война.

www.rulers.narod.ru – всемирная история в лицах.

www.worldwarii.ru – Вторая мировая война.

www.coldwar.ru – «Холодная война: великое противостояние сверхдержав».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Обучающийся знает сущность, свойства, виды и источники информации, методы поиска и критического анализа информации. Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации; обобщает результаты анализа для решения поставленных задач	Знание специфики сущности, свойств, видов и источников информации, методов поиска и критического анализа информации.	Обучающийся выделяет сущность, свойства, виды и источники информации, методы поиска и критического анализа информации.
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение и деятельность международных организаций; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение основных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	демонстрирует знание исторических событий и процессов; оценивает исторические факты, процессы и явления; имеет гражданскую позицию; выполняет задания на творческом уровне; осуществляет осознанный выбор; кратко и четко формулирует свои мысли, излагает их доступным для понимания способом	Тестирование; оценка индивидуальных заданий, результатов самостоятельной работы; оценка результатов выполнения практических работ; устный опрос; письменный опрос
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной жизни в России и мире; выявлять взаимосвязь политических, социально-экономических, и культурных проблем.	демонстрирует знание исторических событий и процессов; оценивает исторические факты, процессы и явления; имеет гражданскую позицию; выполняет задания на творческом уровне; осуществляет осознанный выбор; кратко и четко формулирует свои мысли,	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

	излагает их доступным для понимания способом	

Приложение 3.3
к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 Физическая культура

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.04 «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарный цикла; ПООП-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 02, ОК 03, ОК06, ОК 08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	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		
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
	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
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию; самообразования	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;

	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

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	98
в т.ч. в форме практической подготовки	96
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы	-
практические занятия	96
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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**	**Коды компетенций и личностных результатов , формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Теоретический раздел				
Тема 1.1 Основы методики самостоятельных занятийФизическими упражнениями	**Содержание учебного материала:** Влияние физических упражнений на организм занимающихся. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержания. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Организация занятий физическими упражнениями различной напрвленности. Основные признаки утомления и переутомления.	**2**	ОК 02 ОК 03, ОК 06	Уо 02.03 Зо02.03
Раздел 2. Лёгкая атлетика		**22**		
Тема 2.1 Техника специальных упражнений бегуна Совершенствование техники высокого и низкого старта.	**Содержание учебного материала.**			
	Техника безопасности по легкой атлетики на спортивных площадках, биомеханические основы техники бега, техника низкого старта; старты и стартовые ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения Сдача контрольных нормативов: 30;60,100 метров			
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие №1 Специально-беговые упражнения бегуна	2	ОК 02, ОК 03, ОК 06	Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 03.01 Уо 02.02 Зо 03.03 Уо 02.05 Уо 03.02

				Зо 03.01 Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 03.04 Зо 02.01 Зо 02.02
	Практическое занятие № 2 Совершенствование техники высокого и низкого старта.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 06	Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 03.01 Уо 02.02 Зо 03.03 Уо 02.05 Уо 03.02 Зо 03.01 Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 03.04 Зо 02.01 Зо 02.02
	Практическое занятие № 3 Совершенствование низкий старт и стартовый разгон, финиширование	2	ОК 02, ОК 03, ОК 06	Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 03.01 Уо 02.02 Зо 03.03 Уо 02.05 Уо 03.02 Зо 03.01 Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 03.04 Зо 02.01

				Зо 02.02
Тема 2.2 Техника эстафетного бега	**Содержание учебного материала.**			
	Технике финиширования в беге на короткие дистанции; техника передачи эстафетной палочки; техники эстафетного бега. Сдача контрольных нормативов:4х100 метров			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 4 Совершенствование технике финиширования в беге на короткие дистанции.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 6	Уо 02.01 Уо 0205 Зо 02.04 Уо 03.03 Уо 03.07 Зо 03.01
	Практическое занятие № 5 Совершенствование техники эстафетного бега и передача эстафетной палочки.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 6	Уо 02.01 Уо 0205 Зо 02.04 Уо 03.03 Уо 03.07 Зо 03.01
Тема 2.3 Техника бега на короткие и средние дистанции	**Содержание учебного материала.**			
	Техника бега на средние и длинные дистанции; старт, бег по дистанции, прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок. Сдача контрольных нормативов : 1000 метров; 2000 метров			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 6 Совершенствование технике финиширования в беге на короткие дистанции	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 02.03 Зо 03.04

	Практическое занятие № 7 Совершенствование техника бега на короткие и средние дистанции; старт и стартовый разгон, бег по дистанции финиширование.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 02.03 Зо 03.04
Тема 2.4 Техника прыжка в длину с разбега.	**Содержание учебного материала.**			
	Прыжков в длину (“согнув ноги”, “прогнувшись”, “ножницы”); техника разбега, отталкивание, полет, приземление.Сдача контрольных нормативов; прыжки в длину с места и с разбега			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 8 Совершенствование техники в длину способом «согнув ноги».	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 06.03 Зо 02.01 Зо 03.02
	Практическое занятие № 9 Совершенствование техники разбега, отталкивания от планки, приземление.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 06.03 Зо 02.01 Зо 03.02
Тема 2.5	**Содержание учебного материала:**			

Техника метания гранаты	техника безопасности при метании; биомеханические основы техники метания; держание гранаты, разбег, заключительная часть разбега, финальные усилия Сдача контрольных нормативов: метание различных снарядов (мяча, гранаты и др.) на точность и дальность			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 10 Совершенствование техники метания гранаты (д.-500 гр., ю.-700 гр.)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
	Практическое занятие № 11 Совершенствование техники метания гранаты в цель	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
Раздел 3. **Спортивные игры (Настольный теннис)**		**10**		
Тема 3.1 Стойка игрока, перемещение. Техника подачи, толчка, подставки	**Содержание учебного материала:**			
	Стойка игрока. Способы держания ракетки. Перемещения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Техника выполнения «толчка», «подставки». Изучение правил игры в настольный теннис.Сдача контрольных нормативов: 1 Толчок мяча – 10-15-20 раз 2 Техника выполнения подачи мяча 3 Учебная игра по правилам			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 12 1 Выполнить держание ракетки, стойка теннисиста, перемещение. 2 Технические приёмы: выбивание мяча на месте, у стены, в парах за столом	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.08

				Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 02.03 Зо 03.04 Уо 06 01
Тема 3.2 Техника выполнения подачи мяча, срезка справа и слева	**Содержание учебного материала.**	**6**		
	Техника подачи мяча. Виды подач мяча. Техника срезки мяча справа, слева. Двусторонняя учебная игра.Сдача контрольных нормативов: 1 Выполнить подачу мяча из 10 попыток 2 Двусторонняя игра по правилам			
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие № 13 1 Техника выполнения подачи 2 Технические приёмы игры (накат справа, слева, подача) 3 Одиночная и парная игра	6	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.06 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Зо 03.02
Раздел 4. Спортивные игры (баскетбол)		**16**		
Тема 4.1 Техника ведения и передача мяча	**Содержание учебного материала.**			
	Техника безопасности на уроках баскетбола; совершенствование ведения с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменениям скорости; с поворотом и переводом мяча; совершенствование передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.Контрольное упражнение : техника ведения мяча, ведения с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля;			

	обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменениям скорости; с поворотом и переводом мяча; совершенствование передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие №14 Совершенствование техники перемещения и стойки игрока	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02 06 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Зо 03.02
	Практическое занятие №15 Совершенствование техники ведения мяча различными приемами	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02 06 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Зо 03.02
Тема 4.2. Техника штрафных бросков.	**Содержание учебного материала.**	**4**		
	Совершенствование техники штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы рук и ног).Контрольное упражнение : штрафной бросок в кольцо, бросков по кольцу с двух шагов, бросков 3 очковой линии			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 16 Совершенствование техники штрафных бросков со	2	ОК 02	Уо 02.03

	штрафной линии		ОК 03 ОК 06	Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
	Практическое занятие № 17 Совершенствование техники бросков по кольцу с двух шагов	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
Тема 4.3. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала:**	**4**		
	техника защиты: техника передвижений (сойка, ходьба, бег, прыжки, остановки, повороты); техника овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока. тактика нападения: (индивидуальные (действия игрока с мячом и без мяча), групповые (взаимодействие двух и трех игроков), командные действия (позиционное и стремительное нападение)Контрольное упражнение : полезность игрока на площадке, взаимодействие с товарищами по команде, наличие полезных действий во время игры, свободное передвижение по площадке.			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 18 Совершенствование техники защиты: техника передвижений (сойка, ходьба, бег, прыжки, остановки, повороты)	2	ОК 02 ОК 03	Уо 02.03 Уо 02.04

			ОК 06	Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 06.02
	Практическое занятие № 19 Совершенствование техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 06.02
Тема 4.4. Основы методов судейства и тактики игры	Содержание учебного материала:	**4**		
	знать технику игры; знать правила судейств, выполнить технику поворотов, приема и передачи мяча, технику штрафных бросков, ведение мяча.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Судейство на соревновании по баскетболу			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 20 Правила судейства по баскетболу.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.02

				Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
	Практическое занятие № 21 Техника игры по баскетболу. Правила игры - судейство	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
Раздел 5. Спортивные игры(волейбол)		**36**		
Тема 5.1. Стойки игрока и перемещения.	**Содержание учебного материала:**	**4**		
	совершенствование техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок), (основная стойка, перемещение вперед, назад, вправо, влево).			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 22 Совершенствование техники перемещения и стойки игрока	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02 06 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
	Практическое занятие № 23 Совершенствование техники падения игрока при приеме мяча	2	ОК 02 ОК 03	Уо 02.01 Уо 02.03

			ОК 06	Уо 02.05 Уо 02 06 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
Тема 5.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.	**Содержание учебного материала:**	**8**		
	совершенствование техники, приемов и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие№ 24 Совершенствование техники приема мяча двумя руками	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02 06 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Зо 03.02
	Практическое занятие № 25 Совершенствование техники передачи мяча снизу и сверху	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02 06 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Зо 03.02
Тема 5.3.	**Содержание учебного материала:**	**8**		

Верхняя прямая и нижняя прямая подача.	совершенствование техники верхней прямой подачи (стойка, работа рук и ног).			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 26 Совершенствование техники верхней прямой подачи	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
	Практическое занятие № 27 Совершенствование техники верхней прямой подачи в прыжке	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
Тема 5.4. Тактика игры в защите и нападении.	**Содержание учебного материала:**	**8**		
	совершенствование тактики игры в защите и нападении (подача в зону, нападающий удар, блокирование игрока с мячом); знать тактику игры в защите и нападении; знать технику игры; знать правила судейства; выполнять приемы передачи мяча; выполнять нижнюю прямую и боковую, верхнюю прямую подачи.			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 28 Совершенствование тактики игры в защите и нападении	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08

				Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
	Практическое занятие № 29 Совершенствование постановки блока.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
Тема 5.5 Двухсторонняя игра	Содержание учебного материала: двухсторонняя игра; совершенствование техники двух сторонней игры. знать тактику игры в защите и нападении; знать технику игры; знать правила судейства; выполнять приемы передачи мяча; выполнять нижнюю прямую и боковую, верхнюю прямую подачи	**8**	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02 06 Уо 02 08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 30 Совершенствование техники двух сторонней игры	4		
	Практическое занятие № 31 Совершенствование техники двух сторонней игры	4		
Раздел 6. Гимнастика		**12**		
Тема 6.1. Строевые приёмы. Техника акробатических упражнений.	**Содержание учебного материала:** Построения и перестроения: Повороты на месте. Перестроения из одной шеренги в две, три. Кувырок вперёд, назад, стойки – на лопатках, голове, руках, мост, полушпагат, упражнение в равновесии (бревно); техника безопасности при выполнении акробатических упражнений.	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Уо 02 07 Уо 02 08 Зо 02.01

	Контрольное упражнение: Кувырок вперёд – ноги врозь. Акробатическая комбинация			Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.03 Зо 03.02 Зо 03.03
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 32 Кувырки вперёд и назад, упражнение на гибкость (мост, наклон туловища вперёд), сгибание и разгибание рук в упоре	2		
	Практическое занятие № 33 Тест на гибкость, акробатическая комбинация	2		
Тема 6.2. Упражнение в равновесии (бревно),Упражнение с лентой	**Содержание учебного материала:** Гимнастические прыжки и подскоки, повороты, танцевальные элементы, передвижения, наскоки и соскоки,	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Уо 02 07 Уо 02 08 Зо 02.01 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.03 Зо 03.02 Зо 03.03
	Контрольное упражнение : комбинация на бревне, выполнение элементов с лентой			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 34 1 Наскок, танцевальные шаги, повороты, соскок. 2 Упр-е с лентой-восьмерка, спираль, змейка, круги	2		
	Практическое занятие № 35 1 Элементы на равновесие, танцевальные шаги, прыжки повороты, передвижения 2 Упражнение с лентой на 16 счётов	2		
Тема 6.3. Техника опорного прыжка	**Содержание учебного материала:** Совершенствование (разбег, наскок, отталкивание, приземление); подводящие и специальные упражнения; знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера.	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 06	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02 06 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Зо 03.02 Уо 06.01
	Контрольное упражнение : выполнение контрольного норматива опорный прыжок			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 36 Совершенствование техники опорного прыжка ноги врозь через козла	2		
	Практическое занятие № 37 Совершенствование техники опорного прыжка ноги врозь через коня в длину(только юноши), девушки – согнув ноги	2		
Всего:		**98**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «физическая культура» осуществляется в игровом, борцовском и тренажерном зале, оснащённым в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины

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 и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448586

2.Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/465965

3. Спортивные игры: правила, тактика, техника : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13046-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448840

4. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456955

5. Рубанович, В. Б. Основы врачебного контроля при занятиях физической культурой : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Б. Рубанович. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11150-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456982

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре.гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 173 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452949

2. *Вайнер Э. Н «ЛФК» М.:* КноРус 2017

3. Германов, Г. Н. Методика обучения предмету «физическая культура». Легкая атлетика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 461 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05784-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453962

4. Дворкин, Л. С. Атлетическая гимнастика. Методика обучения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. С. Дворкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11032-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455330

5. *ДятлеваГ.В. «Идеальный пресс» - М: ООО «ТД» Издательство мир книги*

6. *КузнецовВ.С., КолодницкийГ.А. «Физическая культура упражнения и игры с мячами» Методическое пособие – М: Издательство НЦ Энас 2016 г*

7. КонееваЕ.В «Спортивные игры: правила, тактика, техника» учпос для СПО 2-е изд Москва: Изд. Юрайт, 2020

8. Михайлов, Н. Г. Методика обучения физической культуре. Аэробика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Михайлов, Э. И. Михайлова, Е. Б. Деревлёва. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 138 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07636-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453874

9. *Попов В.Б. «1001 упражнение для здоровья и физического развития» - М: ООО «Издательство Астрель» 2014 г*

10. *Петров В.К «Как стать сильным» - М: «физкультура и спорт» 2015 г*

11. Рипа, М. Д. Методы лечебной и адаптивной физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Рипа, И. В. Кулькова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07858-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453965

12. *СтанульВ.А «Ходьба – средство от ста болезней» - М: ООО «ТД» Издательство Мир книги 2014 г*

13. ТуревскийИ.М, БородаенкоВ.Н, Тарасенко Л.В «Физическая подготовка. Сдача норм комплекса ГТО» учпос для СПО 2-е изд Москва: Изд. Юрайт, 2020

14. *ЭммертМ.С, О.О Фадина «Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов»* уч пособие для ВУЗов 2-е изд Москва: Изд. Юрайт, 2020

15. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики http://sport.minstm.gov.ru

2.Официальный сайт Олимпийского комитета РоссииWeb:www.olympic.ru

3.Федеральный портал «Российское образование»:Web://www.edu.ru

4. http://school-collection.edu.ru/- единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

5. http://www.fizkulturavshkole.ru физкультура в школе

6.http://spo.1september.ru/urok/ Сайт "Я иду на урок физкультуры"

7.http://www.fizkult-ura.ru/ Сайт «ФизкультУра»

8. http://metodsovet.su/dir/fiz_kultura/9Образовательные сайты для учителей физической культуры

9.http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=22924&tmpl=comСообщество учителей физической культуры на портале «Сеть творческих учителей»

10. Раздел: Физическая культура и спорт Сайт Rus.Eduhttp://www.rusedu.ru/fizkultura/list_49.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	- понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - ведёт здоровый образ жизни, понимает уловия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; - проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности.	- устный опрос - тестирование - результаты выполнения контрольных нормативов
Умения:		
- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики, перенапряжения характерными для данной профессии; - выполнять контрольные нормативы, предусмотренны государстенным стандартом при соответстующей тренировке, с учётом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	- использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненых и профессиональных целей; - применяет рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной; - выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учётом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	- Выполнение комплекса упражнений; - регулирование физической нагрузки; - владение навыками контроля и оценки; - подбор средств и методов занятий; - определение эффективности занятий

Приложение 3.4
к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Основы финансовой грамотности

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной 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-01-ОК-02, ОК-03, ОК-04.*

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК и ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК 01	Уо 01.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо01.01	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо01.02	- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	-определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	- составить план действия;	Зо01.05	-структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	- определить необходимые ресурсы;	Зо 01.06	-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо01.07	-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.08	- реализовать составленный план;		
	Уо 01.09	- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		

ОК 02	Уо02.01	- определять задачи для поиска информации;	Зо02.01	-номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
	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 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	- применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	- современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03	- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	Уо 03.04	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 03.04	- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	Зо 03.05	- правила разработки бизнес-планов;
	Уо 03.06	- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 03.06	- порядок выстраивания презентации;
	Уо 03.07	- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 03.07	- кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	- презентовать бизнес-идею;		
	Уо 03.09	- определять источники финансирования		

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	Зо 04.02	- основы проектной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические работы	15
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч /. в том числе в форме практической подготовки, а.ч.	Коды компетенций и личностных результатов , формированию которых способствует элемент программы	Код Уо//Зо
1	2	3	4	5
Раздел 1. Банковская система РФ		**4/2**		
Тема1. Банковская система России	**Содержание учебного материала**			
	1. Лекция. Банковская система России. Банковские услуги и операции. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады, кредита. Виды кредитов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Зо 01.02 Уо 02.02 Зо 02.03 Уо 02.04 Уо 04.02 Зо 04.02 Уо 03.06 Уо 03.07 Зо 03.07
	2.Практическая работа. Определение доходов по вкладам	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Зо 01.02 Уо 02.02 Зо 02.03 Уо 02.04 Уо 04.02 Зо 04.02 Уо 03.06 Уо 03.07 Зо 03.07
Раздел 2.Фондовый и валютный рынок		**4/2**		
Тема 2. Фондовый и валютный рынок	**Содержание учебного материала**			

	1.Лекция. Фондовый и валютный рынок. Фондовый рынок, структура, участники. Риски, доходность. Облигации, акции. Фондовая биржа. Рынок Форекс	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Зо 02.03 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02
	2.Практическая работа. Определение риска и доходности инвестиционного портфеля	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Зо 02.03 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02
Раздел 3 Система страхования в РФ		**4/2**		
Тема 3. Страхование имущества, жизни и здоровья	**Содержание учебного материала**			
	1.Лекция. Страхование имущества, жизни и здоровья. Страхование. Виды страхования, условия, риски	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.06 Зо 02.03 Уо 02.05 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.01
	2.Практическая работа. Определение страхового тарифа	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.06

			ОК 04	Зо 02.03 Уо 02.05 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.01
Раздел 4. Налоговая система РФ		**4/2**		
Тема 4. Налоги и налогообложение в РФ	**Содержание учебного материала**			
	1.Лекция. Налоги и налогообложение в РФ. Экономическая сущность налогов. Виды, функции, основные элементы налогов. Налоговый Кодекс РФ. Налоговая декларация	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Практическая работа. Опеделение величины налоговых отчислений по налогамр: на имущество физических лиц, НДФЛ, транспортный налог	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
Раздел 5 Пенсионное обеспечение в РФ		**4/2**		
Тема 5. Пенсионное обеспечение в Ф	**Содержание учебного материала**			
	1.Лекция. Пенсионное обеспечение в РФ Экономическая сущность пенсионного обеспечения. Государственное и негосударственное пенсионное обеспечение. Понятие о пенсионных фондах.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Практическая работа Определение пенсионных накоплений	**2**	ОК 01 ОК 02	Уо 01.01 Зо 01.01

	и выплат по заданным условиям		ОК 03 ОК 04	Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
Раздел 6 Финансовый механизм работы компаний		**4/2**		
Тема 6. Финансовый механизм работы компании	Содержание учебного материала			
	1.Финансовый механизм работы компании. Понятие финансового механизма. Показатели, определяющие финансовое положение и финансовую стабильность компании. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Безработица.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.06 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
	2.Практическая работа. Оценка вероятности банкротства компании.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.06 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
Раздел 7 Собственный бизнес		**6/2**		
Тема 7. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса. Экономическая и правовая сущность предпринимательской деятельности. Характерные черты. Успешный бизнес.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08 Зо 03.03

				Зо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
	2.Лекция. Бизнес план и его элементы. Детальная характеристика разделов бизнес-плана	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08 Зо 03.03 Зо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
	3.Практическая работа. Разработка бизнес-плана.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08 Зо 03.03 Зо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
Раздел 8 Риски в мире денег		**5/1**		
Тема 8. Риски в современном мире	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Риски в современном мире. Общая оценка рисков. Риски сбережений. Экономические риски. Финансовое мошенничество	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.02
	2.Лекция. Предпринимательский риск. Понятие	**2**	ОК 01	Уо 01.01

	предпринимательского риска и его сущности. Виды и классификация рисков. Основные методы оценки и уменьшения предпринимательских рисков.		ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.09 Зо 01.01 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.02
	2.Практическая работа. Оценка предпринимательских рисков	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.02
Промежуточная аттестация		**1**		
Всего		**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «_____», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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 электронные издания:

1. Жданова, А.О., Зятьков, М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с.

2. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476085

3. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — URL : https://urait.ru/bcode/466897

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://fmc.hse.ru/ bezdudnivideo

2. Баринов, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В.А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091- 082-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052230

3. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/ uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf

4. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2006. 464 с.

5. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093094

6. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: https://fira.ru

7. НПФ «Сбербанк»: https://npfsberbanka.ru

8. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): http://ru.investing.com

9. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: http://tpprf.ru/ru

10. Финансовый портал «РБК Quote».: https://quote.rbc.ru

11. Агентство по страхованию вкладов: www.asv.org.ru

12. Финансовый информационный портал: www.banki.ru

13. Центральный банк Российской Федерации: www.cbr.ru

14. Федеральный фонд ОМС: www.ffoms.ru

15. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: www.fmc.hse.ru

16. Федерация независимых профсоюзов России: www.fnpr.ru

17. Федеральная служба государственной статистики: www.gks.ru

18. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: www.instaforex.com/ru

19. Федеральная налоговая служба (ФНС России): www.nalog.ru/rn77

20. Журнал «Налоговая политика и практика»: www.nalogkodeks.ru

21. Сайт «Всё о страховании»: www.o-strahovanie.ru

22. Пенсионный фонд Российской Федерации: www.pfrf.r

23. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: www.rbc.ru

24. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: www.siora.ru

25. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: www.vtbnpf.ru

26. Проект Минфина России «Дружи с финансами»: Вашифинансы.рф.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит, кредит; - накопление, инфляция; - расчетно-кассовые операции; - пенсионное обеспечение; -виды ценных бумаг; -сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; -содержание бизнес-плана; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); -правовые нормы защиты прав потребителей финансовых услуг	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: -выполнение самостоятельной работы; – работа с тестовым материалом; – выполнение кейс-заданий; – решение разноуровневых задач и заданий; – выполнение практической работы; - написание эссе. **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет - экспертная оценка письменных ответов (выполнение тестовых заданий)

Уметь: - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; -сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица,график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; -определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; -применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; -применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения заданий. Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет -экспертная оценка выполнения заданий

предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - разработать бизнес-план; -определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты		

Приложение 3.5

к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.05 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПООП-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 : ОК 01- 04, ОК 06-ОК 8

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
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;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.05	составлять план действия;		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;		
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;
	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 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
			Зо 07.04	принципы бережливого производства;
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	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	68
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
лабораторные работы	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестациям в форме дифференцированного зачёта	2

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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности		**20/4**		
Тема 1.1 Научно-технический прогресс и среда обитания человека	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1.Безопасность жизнедеятельности, как наука о взаимодействии человека с техносферой. Теоретические основы и практические функции безопасности жизнедеятельности. Основные понятия в курсе БЖД. Современное состояние среды обитания. Производственная санитария.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 07	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**	**8/2**		

Чрезвычайные ситуации мирного времени	1.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Структура и развитие чрезвычайных ситуаций. 2.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. 3.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. 4.Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. 5.Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Поражающие факторы пожара и взрыва.	6	ОК01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие 1. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	ОК01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.04

Тема 1.3 Организация защиты от оружия массового поражения	**Содержание учебного материала**	**8/2**		
	1Чрезвычайные ситуации военного характера. Оружие массового поражения. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Характеристика чрезвычайных ситуаций военного характера. 2. Защита от оружия массового поражения. Инженерные средства защиты. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. 3. Индивидуальные средства защиты. (СИЗ) Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. 4. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. План гражданской обороны на предприятии. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		
	Практическое занятие 2. Порядок и правила использования средств индивидуальной и коллективной защиты	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01
Тема 1.4 Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1. Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Организация безопасности на производстве. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Профилактические меры по снижению уровня опасных факторов чрезвычайных ситуаций. 2. Экологическая безопасность.	2	ОК 01 ОК 07	Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 07.01 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.05
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**46/10**		
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**12**		

Обеспечение здорового образа жизни	1.Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Психологическая уравновешенность. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Правила личной гигиены и здоровья человека. 2.Здоровье человека и окружающая среда. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Социально-гигиенический мониторинг. 3. Факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Профилактика девиантного поведения. 4.Вредные факторы производственной среды и их влияние на здоровье человека. Влияние на организм человека производственного микроклимата. 5. Охрана труда и производственная безопасность. Несчастные случаи на производстве.	10	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 3. Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий по оказанию первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04

				Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи при ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	**10/2**		
	1.Первичные меры оказания медицинской помощи. Структура и объём первой помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Последовательность действий при оказании первой помощи пострадавшему. Признаки для определения состояния здоровья пострадавшего. 2. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно- химически опасными веществам. 3.Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/2**		
	Практическое занятие 4. Изучение и освоение основных мер оказания первой медицинской помощи при отравлениях на производстве.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02

				Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	Практическое занятие 5. Отработка действий по обеспечению безопасности при эпидемии.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
Тема 2.3. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	**Содержание учебного материала**	**20/6**		
	1. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Профилактика осложнения ран. 2. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Доврачебная помощь при клинической смерти.	10	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03

	3. Первая помощь при терминальных состояниях. 4. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. 5 Первая помощь при травматическом шоке Оказание первой помощи при переломах. Иммобилизация при травмах.			Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/6**		
	Практическое занятие 6. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	Практическое занятие 7. Отработка навыков оказания первой при повреждениях и переломах костей.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02

				Зо 08.03
	Практическое занятие 8. Отработка практических навыков наложения повязок на голову, верхние и нижние конечности.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	Практическое занятие 9. Решение кейс заданий «Основы медицинских знаний»	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
Тема 2.4. Оказание первой доврачебной помощи при термических повреждениях	**Содержание учебного материала**	**4/2**		
	1. Ожоги. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током. 2. Отморожения и обморожения. Профилактика переохлаждения и обморожений.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03

				Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.03 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		
	Практическое занятие 10. Изучение и освоение основных мер первой помощи при электротравмах, потери сознания, нарушениях работы сердца.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.03 Зо 08.03
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего:		**68**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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 и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472009

3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492045

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671

5. Кадыков, В. А. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстренных состояниях : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Кадыков, Е. М. Мохов, А. М. Морозов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14747-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496416

6. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 9-е изд., стер.- Москва: КНОРУС, 2019. – 192 с.- (Среднее профессиональное образование)

7. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495884

3.2.2. Дополнительные источники

1. Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидациям последствий стихийных бедствий: сайт // Режим доступа: http://www.culture.mchs.gov.ru/testing/?SID=4&ID=5951.

2.Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа:.http://www.mchs.gov.ru/.

3.Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL:http://bzhde.ru.

4.Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru.

5. Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. – URL: http://www.magbvt.ru.

6. Ястребов Г.С. «Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф»: учеб.пособие/ Г.С. Ястребов, под ред. Б.В. Кабарухиной.- 5 –е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.- 397 с. – (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Выполнение практической работы Решение кейс-задания
-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-понимает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Наблюдение за поиском
-содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-знает содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Проверка знаний в процессе учебных занятий.
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-понимает психологические особенности личности и коллектива.	Тестирование
-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-обладает гражданско-патриотической позицией, общечеловеческих ценностей;	Выполнение практической работы
-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	-знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -понимает о рациональном использовании ресурсов; -знает факторы, снижающие экологическую безопасность. принципы бережливого производства; выбирает основные направления изменения климатических условий региона	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Выполнение практической работы
-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	-понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -ведёт здоровый образ жизни;создаёт условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определять этапы решения задачи; -составлять план действия; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определяет этапы решения задачи; -составляет план действия; -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов решения кейс-задания
-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -определять необходимые источники информации;	определяет задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; определяет необходимые источники информации;	Оценка результатов решения кейс-задания Решение алгоритма действий
-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	применяет нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ.
-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- организовывает совместную работу работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических работ.
описывать значимость своей специальности;	проявляет интерес к своей специальности;	Оценка результатов решения ситуационных задач
-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-соблюдает экологическое законодательство предприятия; -улучшает среду вокруг себя, заботясь о своем здоровье и качестве жизни; -умеет действовать в чрезвычайных ситуациях. -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Оценка результатов выполнения практических работ.
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	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Оценка результатов решения ситуационных задач Тестирование

специальности		

Приложение 3.6

к ПООП-П по профессии/специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы бережливого производства

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ 06 Основы бережливого производства

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Основы бережливого производства является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ПК 1.1	У 1.1 03	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения	З 1.1.03	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
ПК 1.2	У 1.2.16	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.01	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 1.2.17	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 2.2	У 2.2.01	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	З 2.1.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

	У 2.3.07	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами		З 2.1.04 Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из мясного сырья
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
			Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлятьработу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
			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	66
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	6

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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	*2*	*3*	*4*	
Тема 1. Введение. Классификация вторичного сырья	**Содержание**	**12**		
	1.Введение. Цели задачи изучения дисциплины. Научное содержание дисциплины и связь с практикой. 2.Совершенствование традиционных технологических процессов в целях бережливого использования сырья. Разработка мало- и безотходных технологий. 3.Характеристика и классификация вторичных ресурсов мясожирового производства. 4.Номенклатура продуктов. Известные и перспективные направления переработки вторичных ресурсов		ПК 1.1 ОК 07	У 1.1.03 З 1.1.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие 1. Изучение номенклатуры вторичного сырья	2	ПК 1.1 ОК 07	У 1.1.03 З 1.1.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	Практическое занятие 2. Изучение ассортимента продукции из вторичного мясного сырья	2	ПК 1.1 ОК 07	У 1.1.03 З 1.1.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03

				Зо 07.04
Тема 2. Использование коллагенсодержащего сырья	**Содержание**	**18**		
	5.Коллагенсодержащее сырье – резерв пищевого белка. Химический состав, биологическая ценность, функциональные и физиологические свойства, способы физико-химической и биотехнологической обработки. 6. Номенклатура вторичного коллагенсодержащего сырья; состав, структура, свойства коллагена как основного белкового компонента соединительных тканей животных 7.Использование свиной шкурки в колбасном производстве. Изготовление белкового стабилизатора 8.Использование коллагенсодержащих субпродуктов в колбасном производстве. Субпродуктовая паста. 9.Кератинсодержащее сырьё. Современные способы переработки кератинсодержащего сырья. 10.Переработка вторичного сырья цеха обработки и консервирования шкур		ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие 3. Изучение ассортимента коллагенсодержащего сырья.	2	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	Практическое занятие 4. Изучение технологии изготовления и способов применения белковых стабилизаторов из свиной шкурки.	2	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01

				У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	Практическое занятие 5. Изучение технологии обработки коллагенсодержащих продуктов из мясного сырья. Изготовление субпродуктовой пасты.	2	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	Самостоятельная работа обучающихся **Рефераты (примерная тематика)** 1.Пути снижения расходов воды на предприятиях мясной промышленности. 2.Пути повышения биологической ценности сухих животных кормов. 3. Способы извлечения белково-жировых веществ из производственных сточных вод предприятий мясной промышленности.	2		
Тема 3. Комплексная переработка кости	**Содержание**	**12**		
	11.Механическая обвалка кости. Способы дообвалки кости. Качество мяса механической обвалки 12. Использование мяса механической обвалки в производстве		ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07

	продуктов из мясного сырья. 13.Схемы переработки кости для получения пищевых и кормовых продуктов. 14.Схемы безотходной переработки кости. Технология получения пищевых и технических жиров.			З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие 6. Изучение технологической схемы производства пищевых костных жиров.	**2**	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	Практическое занятие 7. Технология использования мяса механической обвалки для производства колбасных изделий и полуфабрикатов	**2**	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03

				Зо 07.04
Тема 4. Бережливое использование крови и жирового сырья	**Содержание**	**8**		
	15.Пищевая ценность крови. Переработка крови. Использование крови и её компонентов в колбасном производстве 16.Переработка крови на кормовые и технические цели 17.Пищевая и биологическая ценность топлёных жиров. Способы переработки жирового сырья.		ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 8. Изучение способов консервирования пищевой крови.	**2**	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	Самостоятельная работа обучающихся **Составление конспекта** Требования к качеству и направления использования костного жира.	2	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01

				З 2.1.04
Тема 5. Использование и переработка технического сырья	**Содержание**	**10**		
	18.Номенклатура сырья для производства сухих животных кормов. Производство сухих и варёных кормов. Технология переработки ветеринарных конфискатов и непищевых отходов в вакуумных котлах с обезжириванием шквары. 19.Производство технических жиров и дальнейшая их переработка. Пути рационального использования отходов предубойного содержания и содержимого желудочно-кишечного тракта. 20.Физико-химическая и микробиологическая характеристика общего стока мясокомбинатов. Способы извлечения белково-жировых веществ из производственных сточных вод предприятий мясной промышленности.		ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие 9. Изучение технологической схемы производства кормовых белковых добавок	**2**	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	Практическое занятие 10. Изучение способов обработки эндокринного и ферментного сырья для использования на медицинские цели.	**2**	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04

				Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика докладов: 1. Биологически активные и минеральные кормовые добавки на основе рационального использования вторичного сырья и отходов мясной промышленности. 2. Выработка колбасных изделий с мясной обрезью традиционных способов обработки. 3.Тенденции создания методов безотходной переработки кости для предприятий разной мощности. 4.Производство новых видов пищевых продуктов на основе белковых компонентов кости.	2	ПК 1.2 ОК 07	У 1.2.16 У 2.2.01 У 2.2.07 З 1.2.01 З 1.2.17 З 2.1.01 З 2.1.04
	Итого:	**66**		
Промежуточная аттестация		**6**		
Всего:		**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология производства продукции из мясного сырья»

Лаборатория «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов», оснащенная оборудованием:

-линия обвалки и жиловки мяса;

-волчок;

-куттер;

-фаршемешалка;

-камера посола мяса;

-шприц вакуумный;

-термокамера;

-инъектор;

-массажёр;

-оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Серёгин И.Г., Васильев Д.А., Курмакаева Т.В., Никитченко Д.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2018. – 608

3.2.2. Основные электронные издания

1. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14893-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490221

2. Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 475 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6222-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468296

3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495293

4. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гуринович Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. – Кемерово: КемГУ, 2015. – 121 с. – ISBN 978-5-89289-880-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС, 2016. - 176 с.

3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. - СПб.: ГИОРД, 2017. - 736 с.

4. Кузнецов И.Н. Подготовка и оформление рефератов, курсовых и дипломных работ. – Минск, 2016. - 256 с.

5.Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Освоенные знания: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знание характеристик основных технологических процессов Знание нормативов расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья Знание видов и качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из мясного сырья	Текущий контроль в форме устного опроса и тестирования. Промежуточная аттестация
Освоенные умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения. Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями. Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения. Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение 3.8
К ПООП – П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

Обязательный профессиональный блок

2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПООП-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: ОК 03, ОК 04, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК 1	*Уо 01.01*	Распознать задачу и/или проблему в профессиональном и \или социальном контексте	*Зо 01.01*	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	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
ОК 03	*Уо 03.03*	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	*Зо 03.03*	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
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 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 06.02*	Значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
ОК 08	*Уо 08.03*	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной *профессии (специальности)*	*Зо 08.03*	Средства профилактики перенапряжения
ПК 3.3	*У.3.3.03*	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного	*З.3.3.02*	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала

		происхождения на автоматизированных технологических линиях		производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

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	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3		6
Раздел 1. Понятие об общении, коммуникации и коммуникативных технология.		**12\4**		
Тема 1. Общение как социально – психологический феномен.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие об общении: определение, функции, структура, виды. Роль общения в жизни и профессиональной деятельности человека. Общение в условиях поликультурной среды современного общества.	**2**	ОК 1 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 2. Межличностная коммуникация в процессе общения.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о коммуникации. Место коммуникации в процессе общения. Структурные элементы коммуникативных действий.	**2**	ОК 1 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 3. Понятие о коммуникативных технологиях.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Психологическая сущность понятия «коммуникативные технологии». Сравнение понятий «коммуникативные технологии» и «коммуникационные технологии». Коммуникативные технологии в историческом контексте. Эффективность коммуникативных технологий.	**2**	ОК 1	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.02
Тема 4. Технологии говорения и слушания в общении.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Психологическая характеристика процессов говорения и слушания в общении. Технологии активного слушания и обратной связи в общении:	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09

	расспрашивание, перефразирование, резюмирование, отражение чувств.			Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 1. Навыки активного слушания в коммуникации.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 5. Виды коммуникации по формам общения.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Классификация средств общения. Вербальная и невербальная коммуникация. Роль невербальной коммуникации в общении и профессиональной деятельности.	**2**	ОК 05 ОК 04	Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Зо 09.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 2. Невербальные навыки коммуникации.	**2**	ОК 05 ОК 04	Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Зо 09.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 6. Коммуникативные барьеры в общении.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о коммуникативных барьерах. Классификация коммуникативных барьеров. Стратегии преодоления коммуникативных барьеров.	**2**	ОК 05	Уо 05.01 Зо 05.01
Раздел 2. Восприятие в межличностной коммуникации.		**4\2**		
Тема 1. Межличностное	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о социальной перцепции и межличностном восприятии в	**2**	ОК 04	Уо 04.01

восприятие в общении.	общении. Механизмы восприятия и взаимопонимания в общении: эмпатия, аттракция, социальная перцепция, каузальная атрибуция. Эффекты искажения восприятия в межличностной коммуникации. Приемы и способы преодоления ошибок восприятия.			Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 2. Репрезентативная система человека и ее роль в формировании образа партнера по коммуникации	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о ведущей системе восприятия человека. Уровни коммуникации в зависимости от ведущего способа восприятия: визуальный, слуховой, кинестетический, дегитальный.	**2**	ОК 04 ОК 03	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 03.03 Зо 03.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 3. Диагностика ведущей системы восприятия. Поведенческие и речевые индикаторы ведущей системы восприятия в общении.	**2**	ОК 04 ОК 03	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 03.03 Зо 03.03
Раздел 3. Коммуникация и взаимодействие в процессе общения.		**8**		
Тема 1. Взаимодействие как структурный компонент общения.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Связь коммуникации и взаимодействия в процессе общения. Межличностное общение как способ организации совместной деятельности в профессиональном коллективе. Понятие о совместимости и срабатываемости. Технологии повышения совместимости и срабатываемости.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 2. Механизмы психологического воздействия в процессе коммуникации.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Механизмы психологического воздействия в процессе коммуникации и их психологическая сущность: заражение, внушение, подражание, убеждение. Технологии аргументации и убеждения.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 3. Социальные роли и ролевые ожидания в общении.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие социальной роли. Виды ролей. Ролевые ожидания. Ролевой конфликт. Понятие роли в коллективе и команде.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09

				Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 4. Ролевой конфликт.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Раздел 4. Коммуникация в социальных сообществах		**6\4**		
Тема 1 Коммуникация в малых группах.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о группе и коллективе в психологии. Профессиональный коллектив как малая группа. Структура и динамика коммуникации в профессиональном коллективе.	**2**	ОК 04 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 08.03 Зо 08.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическая работа 5. Тренинг командообразования.	**2**	ОК 04 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 08.03 Зо 08.04
Тема 2. Технологии делового общения.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о деловом общении его специфике и структуре. Приемы и психологические особенности телефонного делового разговора. Деловой этикет. Технология ведения переговоров.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 3. Публичная коммуникация.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о публичной коммуникации. Технология выступления и		ОК 03	Уо 03.03

	сампрезентации.	**2**	ОК 04 ОК 05	Зо 03.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 6. Выступление с самопрезентацией.	**2**	ОК 03 ОК 04 ОК 05	Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01
Раздел 5. Конфликты в общении и технология их разрешения.		**6\4**		
Тема 1. Конфликты в общении.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Определение и психологическая сущность конфликта, функции конфликта. Типология конфликтов в межличностной коммуникации.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 2. Структура и динамика конфликта.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Структурные элементы конфликта. Стадии протекания конфликта. Технологии предупреждения и разрешения конфликтов.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 7. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02

				Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема3. Коммуникативные технологии в транзактном анализе Э. Берна.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Структурный анализ и транзактный анализ в теории коммуникации Э. Берна. Конфликтные ситуации с точки зрения транзактного анализа.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 8. Анализ конфликтных ситуаций с позиции транзактного анализа.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Раздел 6. Личностные особенности в коммуникации		**12\8**		
Тема 1. Понятие личности в психологии.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Личность, как специфическая категория описания бытия человека. Соотношение понятий индивид, субъект, личность, индивидуальность. Мотивы в поведении и деятельности человека.		ОК 01 ОК 03 ПК 3.3	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 03.03 Зо 03.03 У.3.3.03 З.3.3.02
Тема 2. Психические свойства личности. Темперамент.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие, теории и типы темперамента. Проявление темперамента в общении и деятельности.	**2**	ОК 04 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 08.03 Уо 08.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		

	Практическое занятие 9. Диагностика темперамента.	**2**	ОК 04 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 08.03 Уо 08.04
Тема 3. Психические свойства личности. Характер.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о характере человека и его структуре. Влияние черт характера на эффективность коммуникации.	**2**	ОК 04	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 4. Я – концепция человека. Самооценка.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Я – концепция человека и ее структура. Самооценка личности. Понятие самооценки в психологии. Самооценка как важный фактор личностной и профессиональной успешности человека.	**2**	ОК 01 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 10. Диагностика самооценки. Приемы повышения самооценки.	**2**	ОК 01 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02
Тема 5. Задатки и способности человека.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о задатках и способностях человека. Коммуникативные способности и качества человека. Коммуникативные качества в профессиональной деятельности. Развитие коммуникативных качеств человека.	**2**	ОК 01 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02

				Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 11. Исследование коммуникативной компетентности личности.	**2**	ОК 01 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02
Тема 6. Профессиональное становление личности.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о профессиональном самоопределении личности. Этапы профессионального становления.	**2**	ОК 01 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 12. Профессиограмма.	**2**	ОК 01 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.02
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего		**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Гуманитарных и социально – экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями образовательной программы по 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. 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 и электронные издания

1. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455694

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. https://urait.ru/book/psihologiya-obscheniya-450979

3. Немов, Р. С. Общая психология в 3 т. Том III в 2 кн. Книга 1. Теории личности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. С. Немов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10271-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456499

4. Немов, Р. С. Общая психология в 3 т. Том III в 2 кн. Книга 2. Свойства личности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. С. Немов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 395 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10273-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456500

9. Нуркова, В. В. Общая психология: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Нуркова, Н. Б. Березанская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 524 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06919-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455567

10. Психология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Обухов [и др.]; под общей редакцией А. С. Обухова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01461-7. — Текс: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452231

11. Столяренко Л. Д. Психология общения: учебник/ Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 2 – е. – Ростов н/Дону: Феникс, 2020. – 317. (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978 – 5 – 222 – 29449 – 8. – Текс: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ефимова, Е. С. Основы общей психологии: учебник/ Н. С. Ефимова. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2015 – 288 с.: ил. – (Профессиональное образование). – ISBN 978 – 5 – 8199 – 0301 – 8.

2. Зарецкая, И.И. Основы этики и психологии делового общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Зарецкая. – М.: Оникс, 2016. – ISBN 978 – 5- 488 – 02599 -8.

3. Конева, Е. В. Психология общения [Текст]: учебное пособие / Е. В. Конева, Е. В. Драпак; М-во образования и науки Российской Федерации, Ярославский гос. ун-т им. П. Г. Демидова. - Ярославль :ЯрГУ, 2016. - 202 с. – ISBN 978 – 5 8397 – 1081 – 8.

4. Корягина, М.А., Антонова Н.В., Овсянникова С. В. Психология общения/ М. А. Корягина, Н. В. Антонова. - М.: Изд. Юрайт, 2019.- 440 с. – ISBN 978 – 5 – 534 – 03322 – 9.

5. Корягина, М.А., Антонова Н.В. Социальная психология\ М. А. Корягина, Н. В. Антонова. М.: Изд. Юрайт, 2019. – 316 с. – ISBN 978 – 5 – 534 – 01491 – 4.

6. Кузнецов, И.Н. Деловое общение/ И. Н. Кузнецова. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 335 с. (Высшее образование). – ISBN 978 – 5 222 – 22496 – 0.

7. Маклаков, А. Г. Общая психология: учебник/ А. Г. Маклаков. – СПб. Питер, 2016. – 583 с. – ISBN 978 – 5 – 496 – 00314 – 8.

8. Майерс, Д. Социальная психология / Д. Майерс ; пер. с англ. З. Замчук. - СПб. [и др.] : Питер, 2019. - 800 с.(Мастера психологии). – ISBN 978 -5 – 4237 – 0138 – 3.

9. Панфилова, А.П. Психология общения/ А. П. Панфилова. - М.: ОИЦ «Академия», 2019. – 368 с. – ISBN 978 – 5 – 4468 – 8098 – 0.

10. Пряжников, Н.С. Профессиональное самоопределение. Теория и практика: учеб. Пособие. М.: Академия, 2015. - 320 с. – ISBN 978 – 5 – 7695 – 5359 – 2. – ISBN 978 – 5 – 7695 – 5359 – 2.

11. Столяренко, Л.Д. Психология личности: учебное пособие / Л.Д. Столяренко. - Рн/Д: Феникс, 2016. - 575 с. – ISBN 978 – 5 – 222 – 26992 – 3.

3.2.3 Перечень информационных интернет - ресурсов:

1. Вопросы психологии http://www.voppsy.ru
2. Научно-популярный психологический портал http://psychojournal.ru/
3. Образовательный видеопортал http://univertv.ru/video/psihologiya/?page=7
4. Психологический словарь http://psi.webzone.ru
5. Психологические тесты онлайн https://testometrika.com
6. Психологическая библиотеке Киевского Фонда содействия развитию психической культуры http://www.psylib.ukrweb.net
7. Студопедия https://studopedia.ru/17_3938_Httppsiwebzonerusthtm.html#
8. ТЕСТотека http://testoteka.narod.ru
9. Файловый архив студентов https://studfile.net/preview/6064835/page:11/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины • 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 • Возможные траектории профессионального развития и самообразования • Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; • Особенности социального и культурного контекста • Значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); • Средства профилактики перенапряжения • Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование	• Дает характеристику основным функциям, видам и типам общения. • Определяет средства общения и их специфику • Обосновывает важность коммуникации в процессе общения. • Знает классификацию вербальных и невербальных средств общения • Знает правила слушание и получения обратной связи в общении, технологии активного слушания, правила ведения деловой беседы, приемы убеждения партнера по общению • Определяет тип коммуникативного барьера, находит вариант его преодоления на основе его характеристики • Дает характеристику основных механизмов восприятия в процессе общения. • Знает механизмы искажения восприятия в процессе общения. • Знает отличительные психологические характеристики делового общения и его специфику • Применяет нормы и правила профессионального поведения и этикета в моделируемой ситуации • Различает понятия группа, команда, коллектив. • Знает особенности коммуникации в профессиональном коллективе • Знает структурные компоненты и этапы протекания конфликта. • Перечисляет и	• Устный и письменный опрос • Тест • Домашнее задание • Выполнение практической работы • Заполнение сравнительной таблицы • Участие в тренинге коммуникативных навыков • Составление интеллект – карты • Тест • Анализ обучающего, художественного фильма • Написание эссе • Домашнее задание

	анализирует конструктивные и деструктивные функции конфликтов. • Знает стратегии поведения в конфликтных ситуациях и специфику их применения в различных конфликтных ситуациях взаимодействия • Разводит понятия индивид, личность, индивидуальность, темперамент и характер, Я- концепция; дает их характеристику. • Характеризует типы темперамента и особенности их проявления в общении и профессиональной деятельности. • Перечисляет коммуникативные качества и способности человека; знает их влиянии на эффективность общения в профессиональной деятельности. • Знает основные механизмы психической регуляции поведения и деятельности человека. Виды, формы и методы мотивации. • Знает последовательность этапов профессионального становления личности и особенности профессионального самосознания.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины • Распознать задачу и/или проблему в профессиональном и \или социальном контексте • Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) • Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования • Организовывать работу коллектива и команды	• Использует знания о структуре общения и коммуникативного акта для анализа конкретной коммуникативной ситуации, в том числе в деловом общении • Демонстрирует готовность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания на основе сотрудничества • Стремиться осознавать собственное эмоциональное состояние в ситуации общения и его влияние на итог коммуникации. • Демонстрирует навыки саморегуляции состояния и	• Результаты выполнения практической работы • Наблюдение за выполнением тренинговых упражнений • Наблюдение за ходом выполнения и анализа результата психодиагностических методик • Результаты участи в групповых

• Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности • Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе • Описывать значимость своей *профессии (специальности)* • Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной *профессии (специальности)* • Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	поведения. • Применяет навыки саморегуляции в конфликтном взаимодействии. • Распознает конфликтогены в речи. • Применяет приемы амортизации конфликтных ситуаций. • Выбирает правильную стратегию поведения в конфликтной ситуации. • Анализирует собственную позицию и позицию партнера по конфликтному общению с учетом социальных ролей. • Проявляет готовность определять/распознавать черты собственного темперамента и характера, а также черты темперамента и характера партнера по коммуникации. • Проявляет критичность к осознанию уровня развития собственных коммуникативных способностей. • Применяет навыки рефлексии в учебной деятельности. • Стремиться к самосовершенствованию коммуникативных навыков • Осознает необходимость непрерывного образования как условия успешной профессиональной и общественной деятельности • Планирует и прогнозирует путь профессионального становления с учетом социального контекста и личностных потребностей	беседах и дискуссиях

Приложение 3.9

к ПООП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Процессы и аппараты

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01 «Процессы и аппараты»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты» является обязательной частью обязательного профессионального блока в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК03, ОК04, ОК07, ОК08,

1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
Указываются только коды	Указываются только умения, относящиеся к данной дисциплине	Указываются только знания, относящиеся к данной дисциплине
ОК01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ОК03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;
ОК04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	принципы бережливого производства;
ОК08	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
ПК1.1	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения	характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
ПК1.2	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических

	соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья

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	90
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	6

1.2. 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**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	
Раздел 1. Машины и оборудование для убоя и первичной обработки скота, птицы, кроликов		***22***		
Тема 1. 1. Оборудование для фиксирования, оглушения и убоя животных	**Содержание учебного материала**	*4*		
	Способы обездвиживания. Особенности съемки шкур с туш различных животных. Машины для съемки шкур. Классификация. периодических и непрерывно действующих установок: для съемки шкур с К.Р.С., свиней и М.Р.С.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК04 ОК07 ОК08	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 1.2. Оборудование для первичной обработки свиней. Машины для удаления щетины, волоса и оперения.	**Содержание учебного материала**	***4***		
	Машины для удаления и обработки щетины. Сущность процесса шпарки свиных туш с погружением в горячую воду, орошением горячей водой, обработка паро-воздушной и пароводяной смесями. Машины для удаления щетины. Оборудование для нутровки туш, удаления и обработки голов. Механизм, обеспечивающий нутровку. Растягивающие механизмы.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03

	Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект «Машины для снятия копыт, разруба голов, отделение челюстей.»	***2***		
Тема 1.3. Машины для обработки субпродуктов, кишок, шкур.	**Содержание учебного материала**	***10***		
	Оборудование для обработки пищевых субпродуктов. Комплексы для обработки шерстных и слизистых субпродуктов. Аппараты для шпарки шерстных и слизистых субпродуктов. Центрифуги, опалочные печи. Оборудование для обработки кишок. Схема обработки кишечной оболочки, расслоение. Понятие о пензеловке и шлямовке. Оборудование для посола и обработки шкур. Классификация и конструкция аппарата для посола шкур. Сухой посол шкур. Солерастворители. Способы очистки и регенерации тузлука.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	***4\4***		
	Практические занятия№1 Изучить тузлукование. Устройство и принцип действия аппаратов для тузлукования периодического действия гашнили, подвесные барабаны, непрерывного действия конвейерные установки, шнековые барабаны.	***2***	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Практические занятия№2 Изучить вальцевые машины. Пластинчатые и щёточные машины для очистки оболочки.	***2***	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	***4***		

Оборудование для переработки птицы и кроликов, пера и пуха	Оборудование для переработки птицы и кроликов. Оборудование для переработки пера и пуха.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Раздел 2. Оборудование для производства колбасных изделий и полуфабрикатов.		***30***		
Тема 2.1. Оборудование для разделки, обвалки, жиловки и посола мяса	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Машины для разделки мяса и мясопродуктов. Пути механизации обвалки. Прессы и барабаны для дообвалки кости. Посолочные агрегаты. Оборудование для посола свинокопченостей. Одно- и многоигольчатые инъекторы для введения рассола. Безигольное инъектирование. Аппараты для выдержки посоленного мяса. Способы интенсификации посола, механическое массирование в атмосфере и вакууме.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Способы интенсификации посола, механическое массирование в атмосфере и вакууме.»	**2**		
Тема 2.2. Оборудование для переработки и измельчения мяса	**Содержание учебного материала**	**8**		
	Классификация. Понятие о степени измельчения. Основы теории измельчения. Особенности измельчения резанием. Режущие рабочие органы. Назначение. Классификация. Мясорезательные машины. Машины для крупного измельчения: пилы и ножи для разделения туш на части. Машины для среднего и мелкого измельчения; шпигорезки и мясорезки: пластовочные машины; машины для резки мороженого и блочного мяса; резательномоечные машины. Вакуумные измельчители. Центробежные измельчители		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2\2**		
	Практические занятия№3 Изучить устройство и принцип действия машины для тонкого и коллоидного измельчения: волчки, куттера, коллоидные измельчители, скорорезки.	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 2.3. Оборудование для перемешивания	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Мешалки. Классификация. Машины для перемешивания маловязких жидкостей пропеллерные, лопастные, якорные. Лопастные смесители для мясного фарша и теста периодического и непрерывного действия. Вакуумные мешалки.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 2.4. Оборудование для шприцевания и формования	**Содержание учебного материала**	**8**		
	Машины для формообразования и дозирования колбасных изделий. Устройство шприцов периодически и непрерывно действующих. Способы образования оболочки. Приспособления для дозировки фарша весовые и объемные: перекрутчики, машины для перевязки шпагатов и наложения скрепок. Автоматы для наполнения форм мясных хлебов, разлива и охлаждения студня. Аппараты для варки мясопродуктов.		ПК 1.1 ПК1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2\2**		

	Практические занятия№ 4 Изучить устройство чанов и котлов для варки окороков и мясопродуктов.		ПК 1.1 ПК1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 2.5. Оборудование для получения полуфабрикатов и упаковки	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Машины для дозирования и формирования полуфабрикатов. Машины для производства мясокостных полуфабрикатов. Машины для упаковки мясопродуктов. Способы упаковки и упаковочные материалы. Одно- и двухкамерные вакуумупаковочные машины периодического действия для упаковки мяса, полуфабрикатов и колбасных изделий.		ПК 1.1 ПК1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2\2**		
	Практические занятия№5 Изучить устройство и принцип действия пельменных и котлетных автоматов.		ПК 1.1 ПК1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Раздел 3. «Оборудование для тепловой обработки и сушки мясопродуктов, получения полуфабрикатов и упаковки мясопродуктов. Оборудование для тепловой обработки туш скота, птицы и мясопродуктов. Оборудование для производства консервов. Оборудование для производства пищевых животных жиров		*30*		

Тема 3.1. Оборудование для тепловой обработки и сушки мясопродуктов	**Содержание учебного материала**	*6*		
	Пароварочные камеры для колбасных изделий и окороков. Тупиковые и проходные камеры. Аппараты для обжарки мясопродуктов. Термоагрегаты. Аппараты для копчения мясопродуктов. Коптильные камеры периодического действия тупиковые и проходные. Автокоптилки. Конструкции дымогенераторов. Аппараты для запекания мясопродуктов. Камерные сушилки для производства сырокопчённых колбас		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4\4*		
	Практические занятия№6 Изучить устройство и принцип действия аппаратов для запекания мясопродуктов.	*2*	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Практические занятия№7 Изучить устройство и принцип действия камерных сушилок для производства сырокопчённых колбас	*2*	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 3.2	**Содержание учебного материала**	*10*		

Оборудование для производства консервов.	Материалы, применяемые для получения тары жесть, алюминий. Оборудование для прессования жестяных банок, подаватели жести, ножницы, прессы, подвивочные машины, корпусообразующие агрегаты, закаточные машины. Автоматы для наполнения консервных банок и форм. Конструкции. Устройство дозаторов для жидких и сыпучих продуктов, применяемых на мясокомбинатах. Оборудование для закупорки и этикетировки банок. Машины закаточные и укопорочные. Классификация. Способы контроля и устройства тестеров. Машины для этикетировки. Оборудование для стерилизации и охлаждения.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4\4*		
	Практические занятия№8 Изучить устройство и принцип действия автоклавы для стерилизации консервов вертикальные, горизонтальные, непрерывного действия Стерилизаторы для условного годного мяса.	*2*	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Практические занятия№9 Изучить устройство и принцип действия Оборудования для производства продуктов детского и диетического питания.	*2*	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 3.3.	**Содержание учебного материала**	*8*		

Оборудование для производства пищевых животных жиров.	Аппараты для вытопки жира. Котлы и автоклавы для вытопки жира из мягкого сырья и кости. Пути интенсификации процессов. Агрегаты для измельчения и плавления жира центробежные, шнековые. Поточно-механизированные комплексы вытопки пищевых жиров. Оборудование для разделения жира. Прессы периодически и непрерывно действующие для выделения жира из шквары.		ПК 1.1 ПК1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4\4*		
	Практические занятия№10 Изучить устройство и принцип действия центрифуг, сепараторов с периодическим и непрерывным удалением осадка	*2*	ПК 1.1 ПК1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Практические занятия№ 11 Изучить устройство и принцип действия оборудование для тепловой обработки технического сырья	*2*	ПК 1.1 ПК1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 3.4. Оборудование для производства клея и желатина	**Содержание учебного материала**	*6*		
	Аппараты для выпаривания. Аппараты для экстрагирования водой, спиртами, ацетоном, бензином.		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02

			ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2\2*		
	Практические занятия№12Изучить сушилки для клея и желатина	*2*	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Промежуточная аттестация		***12***		
Всего:		***90***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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. Аверьянов, О.И. Технологическое оборудование: Учебное пособие / О.И. Аверьянов, И.О. Аверьянова, В.В. Клепиков. - М.: Форум, Инфра-М, 2018. - 240 с.

2. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В.И. Ивашов. - СПб.: Гиорд, 2018. - 736 с.

3.1.2. Основные электронные издания

1 Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животновод-
ства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. —
255 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут проверены	Дидактические карточки, тестирование, самостоятельные работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристика демонстрируемых умений	Оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 3.10

к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

II. «ОП. 02 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Метрология и стандартизация является обязательной частью образовательного профессионального блока ПООП-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: ОК 01, ОК 02, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
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;
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
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;
	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 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		

ОК 09	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
ПК 1.2	У 1.2.24	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям	З 1.2.03	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 2.1	У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 2.1.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде	З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
ПК 2.3	У 2.3.07.	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами	З 2.3.04	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Код ПК	Навыки	Умения	Знания
ПК 1.2	Н 1.2.10 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	У 1.2.24 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям	З 1.2.03 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 2.1	Н 2.1.01 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Н 2.1.03.Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	У 2.1.01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья У 2.1.02 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 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях З 2.1.03 Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
ПК 2.3	Н 2.3.01.Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	У 2.3.07. Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами	З 2.3.04 Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения

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	**32**
в т.ч. в форме практической подготовки	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	-
практические занятия	6
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация ***дифференцированный зачет***	-

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**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	
Раздел I. Стандартизация		**14/2**		
Тема 1.1. Основы стандартизации	***Содержание учебного материала***	**14**		
	1. Методологические основы стандартизации 2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации 3. Государственная система стандартизации 4. Принципы и функции стандартизации 5. Методы стандартизации 6. Документы в области стандартизации 7. Организация работ по стандартизации в РФ 8. Экономическая эффективность стандартизации	12	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2.10 У 1.2.24 З 1.2.03 Н2.1.01 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.3.01 У 2.3.07 З 2.3.04 Уо 01.01 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04

				Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04 Зо 09.01 Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		
	Практическое занятие 1. Анализ структуры стандартов разных категорий и видов	2	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2.10 У 1.2.24 З 1.2.03 Н2.1.01 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.3.01 У 2.3.07 З 2.3.04 Уо 01.01 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03

				Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04 Зо 09.01 Зо 09.05
Раздел 2. Метрология		**12/4**		
Тема 2.1 Основы метрологии	***Содержание учебного материала***	**12**		
	1. Структурные элементы метрологии 2. Объекты и субъекты метрологии 3. Методы измерений 4. Средства измерений. Выбор измерительного средства 5. Поверка и калибровка средств измерений 6. Погрешности измерений 7. Обеспечение единства измерений 8. Государственная метрологическая служба РФ	8	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2.10 У 1.2.24 З 1.2.03 Н2.1.01 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.3.01 У 2.3.07 З 2.3.04 Уо 01.01 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04

				Зо 09.01 Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4\4**		
	Практическое занятие 2 Измерение деталей штангенинструментами	2	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2.10 У 1.2.24 З 1.2.03 Н2.1.01 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.3.01 У 2.3.07 З 2.3.04 Уо 01.01 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02

				Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04 Зо 09.01 Зо 09.05
	Практическое занятие 3 Измерение отклонения формы цилиндрических поверхностей микрометром	2	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2.10 У 1.2.24 З 1.2.03 Н2.1.01 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.3.01 У 2.3.07 З 2.3.04 Уо 01.01 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04 Зо 09.01 Зо 09.05

Раздел 3. Сертификация		**6**		
Тема 3.1. Основы сертификации	***Содержание учебного материала***	**4**		
	1.Основные понятия, цели и объекты сертификации и подтверждения соответствия 2. Правовое обеспечение сертификации. 3. Роль сертификации в повышении качества продукции. 4. Формы подтверждения соответствия 5. Обязательная и добровольная сертификация. 6.Формы подтверждения соответствия 7. Общие сведения о конкурентоспособности. 7.Оценка соответствия качества товара	4	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2.10 У 1.2.24 З 1.2.03 Н2.1.01 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.3.01 У 2.3.07 З 2.3.04 Уо 01.01 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04 Зо 09.01 Зо 09.05
Тема 3.2	***Содержание учебного материала***	**2**		

Системы сертификации	1. Правила и порядок проведения сертификации 2. Схемы сертификации 3. Система сертификации продовольственных продуктов и продовольственного сырья	2	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	Н 1.2.10 У 1.2.24 З 1.2.03 Н2.1.01 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.01 З 2.1.03 Н 2.3.01 У 2.3.07 З 2.3.04 Уо 01.01 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04 Зо 09.01 Зо 09.05
Всего:		**32**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Метрологии, стандартизации и подтверждения качества»:

оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. ФЗ № 162 «О стандартизации в РФ»

2. ФЗ № 102 «Об обеспечении единства измерений»

3. ФЗ № 184 О техническом регулировании»

4. Атрошенко Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07981-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455802.

2. Латышенко К. П. Метрология и измерительная техника. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. П. Латышенко, С. А. Гарелина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07352-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452421

3. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08670-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451286

4. Метрология. Теория измерений: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Мещеряков, Е. А. Бадеева, Е. В. Шалобаев ; под общей редакцией Т. И. Мурашкиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 167 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08652-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437560 .

5. Радкевич Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология: учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10236-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456497.

6. Радкевич Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация: учебник для среднего профессионального образования/ Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 481с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10238-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456498.

7. Радкевич Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация: учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 132 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10239-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456501.

11. Райкова Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва : Издательство

Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450939.

12. Сергеев А. Г. Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04313-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451049

13. Сергеев А. Г. Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5534-04315-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451055

14. Третьяк Л. Н. Метрология, стандартизация и сертификация: взаимозаменяемость : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Третьяк, А. С. Вольнов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10811-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454892

3.2.2. Дополнительные источники

1. Маргвелашвили Л.В. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте: лабораторно-практические работы: учебное пособие / Л.В. Маргвелашвили. -2-е. изо., стер. - М.: Академия. 2014 . - 208 с.

2.Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация: практикум: учебное пособие / З.А. Хрусталева. - М.: КНОРУС, 2016 . - 176с. - (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения		
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья	Знает показатели качества продукции, принципы менеджмента качества, виды контроля качества продукции, методы оценки качества продукции. Знает системный подход к управлению качеством продукции на предприятиях, испытание продукции	Устный и письменный опрос Выполнение практической работы Тесты
Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знает показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Знает принципы менеджмента качества, виды контроля качества продукции, методы оценки качества продукции. Знает системный подход к управлению качеством продукции.	Устный и письменный опрос Выполнение практической работы Тесты
Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции	Знает виды нормативных документов, применяемых в области стандартизации (технические регламенты, стандарты разных видов и категорий, ОКТСЭИ, правила и рекомендации по стандартизации, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции. Знает порядок и правила проведения сертификации и декларирования соответствия, схемы сертификации.	Устный и письменный опрос Выполнение практической работы Тесты
Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения	Устный и письменный опрос Выполнение практической работы Тесты
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям	Применяет виды контроля качества и методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	Устный и письменный опрос Выполнение практической работы Тесты

Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Оценивает качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Устный и письменный опрос Тесты
Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде.	Оформляет документы и выполняет работу по проведению декларирования соответствия продуктов питания , в том числе в электронном виде. Оформляет заявку на проведение сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья) в том числе в электронном виде. Выбирает орган по сертификации, выбирает и обосновывает схему сертификации.	Устный и письменный опрос Тесты
Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами	Производит сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами	Устный и письменный опрос Тесты

Приложение 3.11

к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Автоматизация технологических процессов

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 «Автоматизация технологических процессов»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью обязательного профессионального блока в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11Технология продуктов питания животного происхождения

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02,05,07

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК 01	Уо01.01	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 02.07	использовать современное программное обеспечение;		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03		применять современную научную профессиональную терминологию;		современная научная и профессиональная терминология;
ОК 07		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;		принципы бережливого производства;
ПК1.1		Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения		характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
ПК 1.2		Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		Поддерживать установленные технологические режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

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	78
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
лабораторные работы	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация	6

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**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	
Раздел 1. Автоматический контроль		***32***		
Тема 1.1. Системы автоматического контроля.	**Содержание учебного материала**	*6*		
	Классификация. Виды автоматического контроля. Задачи, достоинства внедрения АСУ на производстве Функциональные возможности современных автоматизированных систем управления (АСУ) в пищевой промышленности Параметры, характеризующие состояние технологического процесса, их классификация, виды автоматического контроля.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Н1.1.02 Н1.2.10 Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	Самостоятельная работа обучающихсяся Зарисовать блок-схем работы автоматизированных систем управления.	*2*		
Тема 1.2 Контроль давления.	**Содержание учебного материала**	4		
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения давления. Жидкостные, пружинные, мембранные, сильфонные манометры, вакуумметры, моноваккуометры, дифференциальные манометры, тяго и напорометры, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения давления. Роль контроля давления в производстве продукции.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Н1.1.02 Н1.2.10 Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02

				Зо 07.02
Тема 1.3 Контроль количества и расхода материалов.	**Содержание учебного материала**	6		
	Счетчики. Дозаторы. Расходомеры переменного перепада давления. Расходомеры постоянного перепада давления.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	Самостоятельная работа обучающихсяся Составить схему «Классификация дозаторов»	2		
	В том числе практических занятий	2\2		
	Практическое занятие№1 Изучение устройства и принципа действия весов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Тема 1.4. Контроль уровня	**Содержание учебного материала**	4		
	Измерение уровня жидкостей. Измерение уровня твердых и сыпучих материалов.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	В том числе практических занятий	2\2		
	Практическое занятие№2 Изучение устройства и принципа действия механических уровнемеров.		ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07

			ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Тема 1.5 Контроль температуры	**Содержание учебного материала**	6		
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры расширения, манометрические термометры. Электрические термометры сопротивления. Термоэлектрические термометры, особенности обслуживания. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	В том числе практических занятий	2\2		
	Практическое занятие№ 3 Изучение устройства и принципа действия термоэлектрических термометров , особенности обслуживания		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Тема 1.6. Контроль качества и состава материалов	**Содержание учебного материала**	6		
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения состава и свойства вещества. Газоанализаторы, приборы для измерения влажности, концентрации, плотности , вязкости.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	В том числе практических занятий	4\4		
	Практическое занятие№4 Изучение устройства и принципа действия весовых плотномеров. Психрометры	2	ОК 01 ОК 02	Уо01.01 Зо 01.01

			ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	Практическое занятие№5 Изучение устройства и принципа действия плотномеров	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Раздел 2 Автоматическое регулирование		*26*		
Тема 2.1 Системы автоматического регулирования	**Содержание учебного материала**	*6*		
	Основные понятия и определения АСУ. Классификация АСУ, их устройство и принцип действия. Принципы автоматического регулирования технологических процессов. Объекты автоматизации и их основные свойства. Основные требования, предъявляемые к приборам и средствам автоматизации. Применение микропроцессоров, микропроцессорных систем и микро-ЭВМ для управления технологическими процессами.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	В том числе практических занятий	*2\2*		
	Практическое занятие№ 6 Изучение устройства и принципа действия системы автоматического регулирования (САР)		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Тема 2.2 Объекты	**Содержание учебного материала**	*2*		

регулирования	Классификация объектов регулирования. Свойства объектов регулирования.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Тема 2.3 Автоматические регуляторы	**Содержание учебного материала**	*2*		
	Классификация автоматических регуляторов. Позиционные, интегральные, пропорциональные регуляторы.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Тема 2.4 Конструкции и характеристики серийных средств автоматизации	**Содержание учебного материала**	*4*		
	Регуляторы прямого действия. Пневматические регуляторы. Регуляторы системы «Старт» Исполнительные механизмы. Вспомогательные устройства.	*4*	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	В том числе практических занятий	*2\2*		
	Практическое занятие№7 Изучить назначение, устройство и принцип действия вспомогательных устройств	*2*	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Тема 2.5 Типовые	**Содержание учебного материала**	*2*		

системы контроля, регулирования, сигнализации, блокировки и защиты параметрами технологического контроля	Схемы контроля, регулирования, сигнализации, блокировки и защиты.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Тема 2.6 Автоматизация вспомогательных процессов	**Содержание учебного материала**	*8*		
	Общая характеристика вспомогательных процессов. Автоматизация производства пара. Автоматизация очистки сточных вод. Автоматизация холодоснабжения.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	В том числе практических занятий	*2\2*		
	Практическое занятие№8 Составить схемы автоматизация кондиционирования воздуха		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	Самостоятельная работа обучающихсяся Составить презентацию «Автоматизация производства пара»	*4*		
Раздел 3. Вычислительная техника		*4*		
Тема 3.1 Цифровые ВМ	**Содержание учебного материала**	*2*		
	Основные устройства ЦВМ. Основы программирования.	*2*	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02

				Уо07.02 Зо 07.02
Тема 3.2 Аналоговые ВМ	**Содержание учебного материала**	*2*		
	Основных устройств АВМ		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
Раздел 4. Автоматизированные системы управления технологическим процессом		*10*		
Тема 4.1 Автоматизация технологическими процессами убоя и производства колбасных изделий	**Содержание учебного материала**	*10*		
	Автоматизация убоя скота и разделка туш Автоматизация посола и приготовление фарша Автоматизация термической обработки. Автоматизация камеры. Автоматизированный контроль термического отделения колбасного производства.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	В том числе практических занятий	*4\4*		
	Практическое занятие№9 Составить схемы автоматизация шпарки и опалки свиных туш	*2*	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02 Уо07.02 Зо 07.02
	Практическое занятие№10 Составить схемы автоматизация посола	*2*	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо02.07 Зо 02.07 Уо03.02 Зо 03.02

				Уо07.02 Зо 07.02
Промежуточная аттестация		*6*		
Всего:		*78*		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Печатные издания

1.Селевцов Л.И., Селевцов А.Л. Автоматизация технологических процессов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ Селевцов Л.И., Селевцов, 2016-345 с.

2.Евдокимова, Г.М. Автоматизация производственных процессов в мясной и молочной промышленности./Г.М.Евдокимова, Л.И.Селевцов. – М.: Колос, 2017.-240 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453378 (дата обращения: 19.10.2020).

2.Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448680 (дата обращения: 19.10.2020).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Абдулханова, М. Технологии производства материалов и изделий и автоматизация технологических процессов на предприятиях дорожного строительства: учебное пособие / М. Абдулханова, В.А. Воробьев. — М.: Солон-пресс, 2017. — 564 с.

2. Безменов, В.С. Автоматизация процессов дозирования жидкостей в условиях малых производств / В.С. Безменов, В.А. Ефремов, В.В. Руднев. — М.: Ленанд, 2016. — 216 с.

3. Безменов, В.С. Автоматизация процессов дозирования жидкостей в условиях малых производств / В.С. Безменов, В.А. Ефремов, В.В. Руднев. — Вологда: Инфра-Инженерия, 2016. — 216 с.

4. Брюханов, В.Н. Автоматизация производства. / В.Н. Брюханов. — М.: Высшая школа, 2016. — 367 с.

5. Иванов, А.А. Автоматизация технологических процессов и производств: Учебное пособие / А.А. Иванов. — М.: Форум, 2016. — 224 с.

6. Капустин, Н.М. Автоматизация производственных процессов в машиностроении. 2-е изд., стер. / Н.М. Капустин, П.М. Кузнецов. — М.: Высшая школа, 2016. — 415 с.

7. Кукуй, Д.М. Автоматизация литейного производства / Д.М. Кукуй, В.Ф. Одиночко. — Минск: Новое знание, 2016. — 240 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут проверены	Дидактические карточки, тестирование, самостоятельные работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристика демонстрируемых умений	Оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 3.12
к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПООП-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 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ПК 1.2	У 1.2.18	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.09	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 1.2.19	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.10	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
	У 1.2.27	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	З 1.2.11	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
	У 1.2.28	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПК 2.1	У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде.	З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
ПК 3.5	У 3.5.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения 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
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;
	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 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной

				деятельности;
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;		
	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 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	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 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
ОК 04	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной 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	56
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	***6***
Раздел 1. Прикладное программное обеспечение		**42/20**		
Тема 1.1. Программное обеспечение профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала	2		
	1. Базовое и прикладное программное обеспечение: назначение, общая характеристика, виды. 2. Условия распространения и использования программного обеспечения. 3. Выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 З 1.2.09 З 1.2.10 З 1.2.11
Тема 1.2. Текстовые процессоры	Содержание учебного материала	8/4		
	1. Назначение и возможности текстового процессора Word. 2. Создание, сохранение и печать текстовых документов. 3. Форматирование символов и абзацев. 4. Вставка в документ таблиц, рисунков и диаграмм. 5. Стили текста, оформление оглавления. 6. Применение текстового редактора Word для решения профессиональных задач.		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.2.28 З 1.2.11 У 2.1.02

				З 3.5.01
	В том числе практических занятий	8/4		
	Практическое занятие 1. Создание и форматирование текстового документа.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.2.28 З 1.2.11 У 2.1.02 З 3.5.01
	Практическое занятие 2. Создание и редактирование таблиц в документе.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.2.28 З 1.2.11 У 2.1.02 З 3.5.01
	Практическое занятие 3. Вставка и оформление изображений в текстовом документе. Создание формул в документе.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03

				Зо 02.04 У 1.2.28 З 1.2.11 У 2.1.02 З 3.5.01
	Практическое занятие 4. Создание оглавления в документе. Вставка ссылок и колонтитулов.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.2.28 З 1.2.11 У 2.1.02 З 3.5.01
Тема 1.3. Электронные таблицы	Содержание учебного материала	8/4		
	1. Табличный процессор Excel: назначение, использование в профессиональной деятельности, интерфейс программы. 2. Объекты и типы данных электронной таблицы, правила записи и использования формул и функций. 3. Диаграмма, ее элементы. Построение и форматирование диаграмм.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.03 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 У 1.2.18 У 1.2.28 З 1.2.10 З 1.2.11 З 3.5.01
	В том числе практических занятий	6/4		

	Практическое занятие № 5. Создание электронной таблицы, выполнение расчетов.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.03 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 У 1.2.18 У 1.2.28 З 1.2.10 З 1.2.11 З 3.5.01
	Практическое занятие № 6. Построение и форматирование диаграмм в электронной таблице.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.03 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 У 1.2.18 У 1.2.28 З 1.2.10 З 1.2.11 З 3.5.01
	Практическое занятие № 7. Вычисления в электронных таблицах профессиональной направленности.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.5	Уо 01.03 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.03 Зо 01.06

				Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 У 1.2.18 У 1.2.28 З 1.2.10 З 1.2.11 З 3.5.01
Тема 1.4. Графические редакторы.	Содержание учебного материала	5/2		
	1. Векторная и растровая графика: отличительные особенности. 2. Назначение и возможности графических редакторов. 3. Форматы графических файлов.	1	ОК 01 ОК 02	Уо 01.06 Зо 01.03 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.03
	В том числе практических занятий	4/2		
	Практическое занятие № 8. Создание и редактирование растровых изображений.	2	ОК 01 ОК 02	Уо 01.06 Зо 01.03 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.03
	Практическое занятие № 9. Создание и редактирование векторных изображений	2	ОК 01 ОК 02	Уо 01.06 Зо 01.03 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.03
Тема 1.5. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	5		
	1. Назначение и возможности программы PowerPoint. 2. Правила оформления презентаций.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.08 Зо 01.02

				Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.08 Зо 03.06
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 10. Создание и оформление презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.08 Зо 03.06
	Практическое занятие № 11. Настройка и демонстрация презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.08 Зо 03.06
Тема 1.6. Системы управления базами данных.	Содержание учебного материала	6/4		
	1. Базы данных: основные понятия, назначение. 2. Типы баз данных.	2	ОК 01 ОК 02	Уо 01.03 Уо 01.09

	3. Системы управления базами данных. 4. Основные объекты базы данных Access: таблицы, запросы, формы, отчеты.			Зо 01.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 12. Создание базы данных.	2	ОК 01 ОК 02	Уо 01.03 Уо 01.09 Зо 01.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04
	Практическое занятие № 13. Обработка базы данных: создание запросов и отчетов	2	ОК 01 ОК 02	Уо 01.03 Уо 01.09 Зо 01.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04
Тема 1.7. Справочные правовые системы.	Содержание учебного материала	3/2		
	1. Справочные правовые системы.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Зо 03.01 З 2.1.03
	В том числе практических занятий	2/2		

	Практическое занятие № 14. Работа с правовой информацией в СПС «Консультант Плюс».	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Зо 03.01 З 2.1.03
Тема 1.8. Профессионально-ориентированное программное обеспечение.	Содержание учебного материала	5/4		
	1. Профессиональные автоматизированные системы. 2. Назначение и возможности профессиональных автоматизированных систем по ведению учетно-отчетной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 3.5	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 У 1.2.19 У 1.2.27 У 1.2.28 З 1.2.10 У 3.5.01 З 3.5.01
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 15. Работа с профессиональной автоматизированной системой.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 3.5	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.04

				Уо 03.02 Зо 03.02 У 1.2.19 У 1.2.27 У 1.2.28 З 1.2.10 У 3.5.01 З 3.5.01
Раздел 2. Электронные коммуникации и информационная безопасность		**12/4**		
Тема 2.1. Электронные коммуникации.	Содержание учебного материала	8/4		
	1. Основные понятия и термины Интернета. 2. Коммуникативное взаимодействие в Интернете. 3. Сервисы Интернета. 4. Организация поиска в Интернете. 5. Облачные сервисы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Уо 01.06 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 04.02
	В том числе практических занятий	6/4		
	Практическое занятие № 16. Передача сообщений электронной почты.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Уо 01.06 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03

				Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 04.02
	Практическое занятие № 17. Поиск профессиональной-значимой информации в Интернете.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Уо 01.06 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 04.02
	Практическое занятие № 18. Онлайн-сервисы в профессиональной деятельности.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Уо 01.06 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 04.02
Тема 2.2. Основы	Содержание учебного материала	4		

информационной безопасности.	1. Информационная безопасность. 2. Угрозы безопасности информации. 3. Методы и средства защиты информации. 4. Компьютерные вирусы и антивирусная защита.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 19. Организация защиты информации на ПК.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Всего:		**56**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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. 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 и электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489603

3.2.2. Дополнительные источники

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490839
2. Справочная правовая система «Консультант-плюс» — URL: http://www.consultant.ru
3. Справочная система «Гарант» — URL: http://www.garant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - 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; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - 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 с использованием цифровых средств; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - порядок выстраивания презентации; - основы проектной деятельности; - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при решении практических задач.	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Кейс-задания

информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - 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; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию;	Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач. Осуществление поиска информации в сети "Интернет" для решения профессиональных задач. Использование современного программного обеспечения в профессиональной деятельности. Использование различных цифровых средств для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ.

- презентовать бизнес-идею; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде. - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		

Приложение 3.14
к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПд.01 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»

Дополнительный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Анатомия и физиология домашних животных»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Анатомия и физиология домашних животных» является обязательной частью Обязательного профессионального блока ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.08 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, навыки и практический опыт

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ПК 1.2	У 1.2.02	пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации	З 1.1.02	методы стерилизации ветеринарного инструментария;
	У 1.2.04	применять нормативные требования в области ветеринарии	З 1.2.06	методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных
ПК 2.2	У2.2.03	Использовать терапевтический и диагностический ветеринарный инструмента	З 2.2.02	Нормативные данные физиологических показателей у животных
	У 2.2.06	Анализировать и интерпретировать результаты диагностических и терапевтических манипуляций	З 2.2.01	Анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей
	У 2.2.01	Определять клиническое состояние животных общими и инструментальными методами	З 2.2.04	Методы диагностики и лечения животных
ПК 2.3	У 2.3.07	Подбирать инструментарий и лекарственные средства для проведения диагностики и терапии животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств	З 2.3.02	Нормативные данные физиологических показателей у животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств
	У 2.3.01	Определять клиническое состояние животных общими и инструментальными методами в условиях специализированных животноводческих хозяйств	З 2.3.01	Анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых

				особенностей в условиях специализированных животноводческих хозяйств
	У2.3.02	Пользоваться ветеринарной терапевтической техникой в условиях специализированных животноводческих хозяйств	З 2.3.04	Методы диагностики и лечения животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств
	У 2.3.01	Определять клиническое состояние животных общими и инструментальными методами в условиях специализированных животноводческих хозяйств	З 2.3.04	Методы диагностики и лечения животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств
ПК 3.1	У3.3.01	фиксировать животных разных видов	З 03.3.01	анатомия и физиология животных.
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;
	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.01.03	определять этапы решения задачи;	Зо.01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо.01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо.01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
			Зо.01.05	структуру плана для решения задач;
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;
	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.02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо.02.07	использовать современное программное обеспечение;		
ОК 03	Уо.03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо.03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо.03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо.03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо.03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо.03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
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	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;	Зо.09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо.09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо.09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

	Уо.09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо.09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо.09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо.09.04	особенности произношения;
	Уо.09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 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	62
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
лабораторные работы	-
практические занятия	24
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме зачет	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	
Раздел 1. Цитология, гистология и эмбриология.		**4**		
Тема 1.1. Общая цитология	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1.Клеточное строение животного организма. Строение животной клетки. Химический состав клетки. Жизненные свойства клетки.	2	ПК 1.2. ПК 2.2. ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 1.2.02 Н 2.2.01 Н 2.3.02 У 1.2.02 У2.2.03 У 2.3.01 З 1.1.02 З 1.1.02 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.04 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9

				Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическая работа № 1	2	ПК 1.2. ПК 2.2.	Н 1.2.02 Н 2.2.01

			ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.3.02 У 1.2.02 У2.2.03 У 2.3.01 З 1.1.02 З 1.1.02 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.04 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2

				Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	Самостоятельная работа Микроскопия и зарисовка гистопрепаратов животной клетки. Митоз. Основы эмбриологии. Строение половых клеток, оплодотворение и развитие зародыша; характеристика основных стадий эмбриогенеза	1		
Тема 1.2. Гистология с основами эмбриологии	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1. Понятие о тканях, их классификация.	2	ПК 1.2. ПК 2.2. ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 1.2.02 Н 2.2.01 Н 2.3.02 У 1.2.02 У2.2.03 У 2.3.01 З 1.1.02 З 1.1.02 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.04 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3

				Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3

				Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическая работа № 3 Изучение и зарисовка гистопепаратов эпителиальной и опорно-трофической ткани, мышечной и нервной ткани.	2	ПК 1.2. ПК 2.2. ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 1.2.02 Н 2.2.01 Н 2.3.02 У 1.2.02 У2.2.03 У 2.3.01 З 1.1.02 З 1.1.02 З 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.04 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4

				Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
Раздел 2. Анатомия		**50**		
Тема 2.1. Органы, аппараты и системы органов животного организма	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1. Понятие об органах, аппаратах и системах органов, организме как едином целом. Единство организма и среды. Термины и топографические обозначения, применяемые в анатомии	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01

				Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2

				Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
Тема 2.2. Строение скелета	**Содержание учебного материала**	**10**		
	1. Общие закономерности строения скелета и его значение. Строение кости как органа, её химический состав и физические свойства, связь с системой крово - и лимфообращения, нервной системой. Деление скелета на отделы и звенья. Строение типичного позвонка и полного костного сегмента. Позвоночный столб и грудная клетка. Характеристика отделов туловища животных разных видов.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1

				Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	2. Скелет головы – череп, его развитие и деление на отделы. Строение и характеристика мозгового и лицевого отделов черепа. Синусы черепа	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01

				З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1

				Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	3. Скелет конечностей. Развитие скелета поясов и свободных конечностей. Строение скелета поясов и свободных конечностей у животных в зависимости от их биологических особенностей и возраста	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1

				Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическая работа № 6 Определение строения скелета головы – черепа. Строения отделов позвоночного столба, грудной клетки.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04

				З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2

				Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	Практическая работа № 8 Строение скелета грудной и тазовой конечностей.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5

				Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	Самостоятельная работа. Описать: 1. «Видовые особенности осевого скелета животных. 2.«Видовые особенности скелета конечностей». 3.«Возрастные особенности осевого и периферического скелета»	**1**		
Тема 2.3. Соединение костей скелета	**Содержание учебного материала**	**2**		

	1 Различные типы соединения костей. Строение суставов и их типы. Виды движения в суставах. Соединение костей позвоночного столба, грудной клетки, костей черепа, ,периферического скелета.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7

				Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
Тема 2.4. Мышечная система	**Содержание учебного материала**	**10**		
	1.Общая характеристика мышечной системы. Строение мышцы как органа, вспомогательные органы мышц. Мышцы головы, туловища: позвоночного столба, грудной и брюшной стенок. Паховый канал.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4

				Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4

				Зо 7.5
	2.Мышцы плечевого пояса Мышцы конечностей. Принцип действия мышц на костные рычаги конечностей. Мышцы, действующие на плечевой, локтевой, запястный суставы и суставы пальцев. Мышцы тазобедренного, коленного, заплюсневого суставов и суставов пальцев тазовой конечности	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5

				Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическая работа № 12 Определение на сухих и влажных препаратах, макетах мышц головы Зарисовка схем расположения отдельных групп мышц. Определение на сухих и влажных препаратах, макетах мышц туловища. Зарисовка схем расположения отдельных групп мышц.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1

				Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1

				Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	Практическая работа № 14 Определение на сухих и влажных препаратах, макетах мышц грудной конечности. Зарисовка схем расположения отдельных групп мышц.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3

				Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	Практическая работа № 15 Определение на сухих и влажных препаратах, макетах мышц тазовой конечности. Зарисовка схем расположения отдельных групп мышц.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1

				Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1

				Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
Тема 2.5. Система органов кожного покрова	**Содержание учебного материала**	**4**		
	. 1. Строение, значение и развитие кожного покрова и его производных: волос, потовых, сальных и молочных желез, рогов, копыт, копытца. Особенности строения вымени коровы, лошади, свиньи, овцы, козы.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1

				Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие № 16 Изучение гистологического строения кожи и ее производных	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04

				З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2

				Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
Тема 2.6 Органы пищеварения	**Содержание учебного материала**	**6**		
	1.Строение, развитие и значение органов пищеварения. Деление системы органов пищеварения на отделы. Пищевод и желудок. Типы желудков, строение и топография однокамерного желудка свиньи, лошади и многокамерного желудка жвачных. . Строение, топография печени и поджелудочной железы, их функции, видовые особенности. Брюшная полость, брюшина, её производные, их значение	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4

				Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	4.Тонкий отдел кишечника. Строение и положение двенадцатиперстной, тощей и подвздошной кишок. Особенности строения у других видов животных. Толстый отдел кишечника. Строение и расположение слепой, ободочной и прямой кишок.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01

				З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1

				Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическая работа № 17 Изучение строения и топография органов пищеварения у разных видов животных.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2

				Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
Тема 2.7. Органы дыхания	**Содержание учебного материала**	**4**		

	1.Строение и значение органов дыхания. Деление их на отделы. Строение легких и грудной полости, плевра, её взаимосвязь с легкими. Плевральные полости, средостенье. Топография легких, видовые особенности	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7

				Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие № 19 «Определение строения и топографии органов дыхания на боенском материале, препаратах, моделях, муляжах, на живых объектах и по таблица»	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3

				Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3

				Зо.7.4 Зо 7.5
	Самостоятельная работа	1		
	Вычертить границы легких у разных животных, заполнить таблицу.			
Тема 2.8. Система органов крово- и лимфообращения	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1.Сердце, его строение, положение, иннервация и кровоснабжение. Особенности сердца животных других видов. Большой и малый круги кровообращения. Строение стенки кровеносных сосудов. Основные артерии туловища, головы, грудной и тазовой конечностей. Лимфатическая система и её строение. Строение лимфоузла. Главные лимфатические узлы головы, шеи, конечностей, вымени, грудной, брюшной и тазовой полостей, их топография	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6

				Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическая работа № 20 Изучение гистологического и анатомического строения и топографии органов кровообращения. Зарисовка гистопрепаратов стенки сердца, кровеносных сосудов, лимфатического узла, селезенки, тимуса, костного мозга.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01

				З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1

				Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
Тема 2.9. Органы мочевыделения и размножения	**Содержание учебного материала**	**6**		
	1.Строение и значение системы органов мочевыделения, её связь с другими системами. Строение и типы почек. Строение нефрона. Мочеточники, мочевой пузырь, мочеиспускательный и мочеполовой каналы. Топография органов мочевыделения у разных видов животных	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2

				Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	2. Характеристика органов размножения самцов: семенник и его придатки; семяпровод, семенной канатик; придаточные половые железы, половой член и препуций. Семенниковый мешок, мошонка. Особенности строения и положения органов размножения самца у животных разных видов. Характеристика органов размножения самок. Строение и положение половых	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06

	органов самки у животных разных видов		ОК 7 ОК 10	У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1

				Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическая № 23 Строение и топография органов размножения самца и самки, на анатомических препаратах, муляжах, на живых объектах и по плакатам.	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2

				Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
Тема 2.10. Железы внутренней секреции	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1. Функциональное значение желез внутренней секреции, их связь с другими системами органов. Строение и топография гипофиза, эпифиза, щитовидной, околощитовидной желёз, надпочечников, параганглиев. Строение островков Лангерганса	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02

	поджелудочной железы, половых желез		ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5 Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3

				Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5
	Самостоятельная работа Изучение и зарисовка гистопрепаратов желез внутренней секреции: гипофиза, щитовидной железы, надпочечников.	1		
Тема 2.11. Нервная система и органы чувств	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1.Общая характеристика и деление нервной системы на центральную и периферическую. Строение и расположение спинного головного мозга и их оболочек. Проводящие пути и центры спинного мозга. Сосуды головного мозга. Периферическая и вегетативная часть нервной системы: спинномозговые и черепно-мозговые нервы, их строение и взаимосвязь с вегетативной нервной системой. Понятие о трех отделах анализаторов. Зрительный анализатор, его строение. Защитные и вспомогательные приспособления органов зрения. Органы слуха и равновесия, их строение. Органы обоняния, вкуса, осязания	2	*ПК 2.2* *ПК 2.3* ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.2.02 Н 2.2.03 Н 2.3.02 У2.2.03 У 2.2.06 У 2.2.01 У 2.3.01 З 2.2.04 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Уо 1.5

				Уо 1.6 Уо 1.7 Уо 1.8 Уо 1.9 Зо.1.2 Зо.1.2 Зо.1.3 Зо.1.4 Зо.1.5 Зо.1.6 Уо.2.1 Уо.2.2 Уо.2.3 Уо.2.4 Уо.2.5 Уо.2.6 Уо.2.7 Уо.2.8 Зо.2.1 Зо.2.2 Зо.2.3 Зо.2.4 Уо.4.1 Уо 4.2 Зо.4.1 Зо 4.2 Уо.5.1 Зо.5.1 Зо 5.2 Уо.7.1 Зо 7.2 Зо 7.3 Зо.7.4 Зо 7.5

	Самостоятельная работа Изучение и зарисовка органов нервной системы (головной, спинной мозг) и органов чувств	1		
Промежуточная аттестация в форме зачета				
Всего:		**58**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория анатомии и физиологии животных, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 36.02.01 Ветеринария.

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 и электронные издания

1. Письменская В.Н.. Ленченко Е.М., Голицина Л.А.: Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных Учебник пособие для среднихспециальных учебных заведений, : Издательство «Колос», 2006. – 280 с.

2. Зеленевский Н.В., Щипакин М.В., Зеленевский К.Н. Анатомия и физиология животных. СПб. – : Издательство Лань, 2015. – 368 с.

3. Елисеев А.П., Сафонов Н.А., Бойко В.И. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, 2-е изд., перераб. и доп.-СПб: ООО «Квадро», 2019 – 456 с.

4. Осипов И.П., Атлас анатомии домашних животных, учебное пособие издательство Аквариум, 2019. – 224 с.

5. Письменская В., Галицина Л.А., Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных: Учебное пособие. 2-е изд.. – СПб.: Издательство «Юрайт», 2017. – 281 с.

6. С. Г. Смолин Физиология и этология животных: учебное пособие, издательство «Лань», 2022 – 628 с.

3.2.3. Дополнительные печатные источники

1. Вракин В.Ф., Сидорова М.В., Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 2003. – 272 с.

2. Зеленевский Н.В., Щипакин М.В., Анатомия животных. Практикум, учебное пособие., издательство Лань, 2022. – 696 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
У 1.2.02 пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации	Выполнить стерилизацию ветеринарного инструментария применяемого для взятия материала с целью проведения диагностических исследований.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка умения пользоваться техническими средствами в процессе проведения лабораторных исследований.
У2.2.03 Использовать терапевтический и диагностический ветеринарный инструмента	Выполнять определение внешних показателей работы органов и систем у животных. Выполнять проведение общего обследования животных.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка умения пользоваться техническими средствами в процессе проведения лабораторных исследований.
У 2.2.06 Анализировать и интерпретировать результаты диагностических и терапевтических манипуляций	Составить таблицу с результатами лабораторных исследований слюны, желчи, желудочного сока, крови, мочи у животных. Ознакомится с методами последовательностью проведения диагностических исследований.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы.
У 2.2.01 Определять клиническое состояние животных общими и инструментальными методами	Выполнить исследование животных с учетом анатомо-морфологических особенностей в строении.	Оценка умения пользоваться техническими средствами в процессе проведения лабораторных исследований.
З 2.2.01 Анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей	Изучить анатомо морфрлогическое строение и расположения органов и систем у животного.	Оценка правильности составления таблицы с показателями анатомо морфологических данных с учетом видовых особенностей.
З 2.2.02 Нормативные данные физиологических показателей у животных	Изучить нормативные данные физиологических показателей у животных и заполнить таблицы по физиологическим норма.	Оценка правильности составления таблицы с физиологическими показателями с учетом видовых особенностей.
З 2.2.04 Методы диагностики и лечения животных	Изучить методы диагностики постоянных физиологических показателей в организме	Оценка умения пользоваться техническими средствами в процессе проведения лабораторных

	животного.	исследований.
У 2.3.01 Определять клиническое состояние животных общими и инструментальными методами в условиях специализированных животноводческих	Выполнить клинический осмотр животных с применением знаний анатомических и физиологический особенностей организма животных.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы.
У2.3.02 Пользоваться ветеринарной терапевтической техникой в условиях специализированных животноводческих хозяйств	Выполнить клинический осмотр животных с применением знаний анатомических и физиологический особенностей организма животных.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы.
У2.3.07 Подбирать инструментарий и лекарственные средства для проведения диагностики и терапии животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств	Изучить методы диагностики показателей физиологических норм в организме животных.	Оценка умения пользоваться техническими средствами в процессе проведения лабораторных исследований.
З 2.3.01 Анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей в условиях специализированных животноводческих хозяйств	Изучить анатомо морфрлогическое строение и расположения органов, систем у животного для установления точного диагноза и проведения лабораторных исследований.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы.
З 2.3.02 Нормативные данные физиологических показателей у животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств	Изучить физиологические показатели основных констант в организме животного в последующем использованием для лечения и установления точного диагноза.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы.
З 2.3.04 Методы диагностики и лечения животных в условиях	Изучить методы диагностики показателей физиологических норм в	Пройти тест по пройденным темам.

специализированных животноводческих хозяйств	организме животных.	
У3.3.01 Фиксировать животных разных видов	Выполнить сбор крови, мочи, слюны для исследования на физиологические показатели.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
З 03.3.01анатомия и физиология животных.	Изучить анатомо-морфологическое строение и расположение органов и систем в организме животного.	Оценка результатов выполнения практической работы.

Приложение 3.15
к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПд.02 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»

Дополнительный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является обязательной частью Обязательного профессионального блока ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, навыки и практический опыт

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ПК 1.2.	У 1.2.01	определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;	З 1.2.01	требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов
	У 1.2.05	выбирать необходимые способы холодильной обработки;	З 1.2.03	режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
ПК 1.3.	У 1.3.01	определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;	З 1.3.05	режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
	У 1.3.08	выбирать необходимые способы холодильной обработки	З 1.3.01	определять глубину автолиза мяса при обработке холодом требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
	У 1.3.09	контролировать режимы холодильной обработки		
	У 1.3.11	определять глубину автолиза мяса при обработке холодом		
ПК 3.1.	У 3.1.04	вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки	З 3.1.01	изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
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;
	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.01.03	определять этапы решения задачи;	Зо.01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо.01.04	выявлять и эффективно искать	Зо.01.04	методы работы в

		информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;		профессиональной и смежных сферах;
			Зо.01.05	структуру плана для решения задач;
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;
	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.02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо.02.07	использовать современное программное обеспечение;		
ОК 03	Уо.03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо.03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо.03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо.03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо.03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо.03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
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	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;	Зо.09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо.09.02	участвовать в диалогах на	Зо.09.02	основные общеупотребительные

		знакомые общие и профессиональные темы;		глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо.09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо.09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо.09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо.09.04	особенности произношения;
	Уо.09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 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	40
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме: экзамена	2

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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	
Раздел 1. Общая биохимия		**14**		
Тема 1.1 Химический состав живых организмов. Белки.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Предмет биохимии. Элементарный состав живых организмов. Химический состав и свойства белков.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4

				Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		
	Практическое занятие №1. Проведения качественных реакций на белки	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01

				З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4

				Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Тема 1.2 Ферменты. Нуклеиновые кислоты.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1.Ферменты. Классификация. 2.Структура. Механизм действия. 3.Роль ферментов в мясной промышленности	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1

				Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Тема 1.3 **Липиды.** **Углеводы.**	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Липиды. 1.Классификация липидов. 2.Жиры их функции в организме. 3.Роль липидов в мясной промышленности.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1

				Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	Углеводы.	2	ПК 1.2.	Н 1.2.01

	1. Классификация и биологическое значение углеводов. 2. Роль углеводов в мясной промышленности.		ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1

				Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**		
	Практическая работа № 1. Определение качественных реакций на жиры.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4

				Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	Практическая работа № 2. Определение суточного расхода энергии.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01

				Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5

				Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Раздел 2. Техническая биохимия		**26**		
Тема 2.1. Биохимия крови.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1. Состав, функции крови. 2. Биохимические превращения крови. Пищевая ценность крови. 3. Автолиз крови.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4

				Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		
	Практическая работа № 4. Исследование процессов свертывания и гидролиза крови	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1

				Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5

Тема 2.5 Мясо. Химический состав. Автолитические изменения.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1. Тканевый и химический состав мяса. 2. Пищевая и биологическая ценность компонентов мяса. 3.Автолитические изменения мяса 4.Процессы, способствующие интенсификации созревания мяса и вызывающие его загар	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1

				Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		
	Практическое занятие №5. Изучение органолептических показателей мяса.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2

				Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Тема 2.6 **Основные группы микроорганизмов, влияющих на качество и безопасность мяса и мясопродуктов.**	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Основные группы микроорганизмов, влияющих на качество и безопасность мяса и мясопродуктов.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04

Изменение свойств мяса и мясопродуктов под действием микроорганизмов				З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2

				Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	Контаминация мясной туши при боенских операциях.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4

				Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	Виды микробных порч мяса и мясопродуктов	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1

				Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		

	Практическое занятие № 6. Изучение микрофлоры мясного сырья	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2

				Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Тема 2.7 **Изменения мяса при замораживании**	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1.Изменения мяса при замораживании и хранении. 2.Биохимические процессы при размораживании мяса 3.Изменение микрофлоры мяса при хранении.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3

				Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Тема 2.8 **Изменения мяса при тепловой обработке.**	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1. Изменение составных компонентов, микрофлоры мяса при тепловой обработке. Образование веществ, формирующих свойства продукта.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01

				З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3

				Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Тема 2.9 **Изменение мяса в процессе посола и при копчении.**	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1.Биохимические основы посола мяса. Посол как диффузно-осмотический процесс.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4

				Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
	1.Изменения органолептических свойств мяса при посоле, а также изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле. Роль посолочных веществ в формировании свойств мясопродуктов.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1

				Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2 Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Тема 2.10	**Содержание учебного материала**	**2**		

Санитарно-гигиенические требования при производстве мясных изделий	1.Источники загрязнённости микрофлоры мяса и мясопродуктов. 2.Санитарно-гигиенические требования при производстве мясопродуктов.	2	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 3.1.	Н 1.2.01 Н 1.3.02 Н 3.1.06 У 1.2.01 У 1.3.01 У 3.1.04 З 1.2.01 З 1.3.01 З 3.1.01 Уо.1.1 Уо 1.2 Уо 1.3 Уо 1.4 Зо.1.1 Зо 1.1 Зо 1.2 Зо 1.3 Зо 1.4 Зо 1.5 Уо.2.1 Уо 2.2 Уо 2.3 Уо 2.4 Уо 2.5 Уо 2.7 Зо.2.1 Зо 2.2 Зо 2.3 Зо 2.4 Уо.3.1 Уо 3.2 Уо 3.3 Зо 3.1 Зо 3.2 Зо 3.3 Уо 4.1 Уо 4.2

				Зо 4.1 Зо 4.2 Уо 5.1 Зо5.2 Уо 9.1 Уо 9.2 Уо 9.3 Уо 9.4 Уо 9.5 Зо 9.1 Зо 9.2 Зо 9.3 Зо 9.4 Зо 9.5
Промежуточная аттестация в форме Дифференциальный зачёт		**2**		
Всего:		**40**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Лаборатория химии», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по **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. 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. Царегородцева Е.В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса: учебное пособие для среднего профессионального образования. Москва: Издательство Юрайт. 2021 - 165 с. (Профессиональное образование). - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Горчаков Э.В. Основы биологической химии: учебное пособие Москва: Издательство «Лань» 2022 – 208с.

2.Клопов М.И., Максимов В.И. Биологически активные вещества в физиологических и биохимических процессах в организме животного: учебное пособие : Санкт-Петербург: Лань, 2022с. -448с

3.Шапиро Я.С. Биологическая химия: учебное пособие Санкт-Петербург: Издательство «Лань» 2020 – 312с.

4.Нечаева Е.А. Биохимия: практикум (электронный ресурс): Омск ФГБ ОУ ВО Омский ГАУ, 2019г – 1ГБ.

5.Барышева Е.С. Биохимия: учебное пособие: Огенбург, 2017г – 141с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. 1. Бурова Т.Е. Введение в пищевую биотехнологию: учебное пособие для СПО / Т.Е. Бурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 160 с: ил. - Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
З 1.2.01 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов	- анализ государственного стандарта убоя скота, птиц и кроликов. Составление таблицы.	Оценка знаний и умений при выполнении практической работы. Пройти тест.
З 1.2.03 режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов	-анализ способов холодильной обработки используемых в промышленной практике мясокомбинатов Составление таблицы: «Изменения параметров мяса при замораживании, хранении и размораживании».	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы.
З 1.3.01 определять глубину автолиза мяса при обработке холодом требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;	- анализ глубины автолиза мяса при обработке холодом требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; оставление и анализ схем холодильной обработки мяса.	Проверка решения ситуационных задач Прохождение теста.
З 3.1.01 изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;	- использование инструкций для приготовления рабочих растворов Выполнение испытания в соответствии с стандартной методикой. Обоснование полученного результата.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы.
З 6.1.01 обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;	- использование инструкций санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы, оценка знаний и умений. Решить разно уровневые задачи и пройти тест
У 1.2.01 определять упитанность скота, категории птицы и кроликов	-анализ упитанности скота и птицы	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Проверка решения ситуационных задач
У 1.2.05 выбирать необходимые способы холодильной обработки;	-анализ способов холодильной обработки используемых в промышленной практике мясокомбинатов	Проверка решения ситуационных задач Прохождение теста.

У 1.3.09 контролировать режимы холодильной обработки	Исследование способов замораживания мясных туш, составление таблицы «Сроки хранения мясных изделий при разной температуре»	Оценка знаний и умений Защита практических занятий Проверка решения ситуационных задач
У 3.1.04 вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;	- использование инструкций для приготовления рабочих растворов для посола - анализ ассортимента копченых изделий и полуфабрикатов из мяса.	Оценка знаний и умений Защита практических занятий Проверка решения ситуационных задач
У 6.1.07 обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;	- анализ санитарно-гигиенического контроля на предприятиях мясной промышленности	Оценка знаний и умений Защита практических занятий Проверка решения ситуационных задач

Приложение 3.16

к ПООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО МОДУЛЯ

«ОПд. 3 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Дополнительный профессиональный блок

2022r.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ПК 2.1.	У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья;	З 2.1.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
ПК 2.1	У 2.2.01	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения;	З 2.2. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
ПК 2.3	У 2.3.03	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами;	З 2.3. 09	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения;
ОК 1	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;
	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;
	Уо.01.03	Определять этапы решения задачи;		
	Уо.01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;		
ОК 2	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информаци	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо.02.02.	Определять необходимые источники информации;	Зо.02.02	Приемы структурирования 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;		
ОК 3	Уо.03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию	Зо.03.02	Современная научная и профессиональная терминология;
ОК 4	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические основы личности

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	90
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	32
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация *в форме дифференцированного зачета*	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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	*2*	*3*	*4*	
Раздел 1. Основы микробиологии		**38**		
Тема 1. Понятие о микроорганизмах	**Содержание учебного материала**	**14**		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология. Понятие и биотехнологии. Морфология микроорганизмов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	2. Микроорганизмы: понятие, общая классификация на группы. Характеристика основных групп микроорганизмов. Морфология бактерий. Характеристика плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02

				Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	3. *Обмен веществ как главная характеристика живого. Химический состав микробной клетки. Физиология микроорганизмов:* понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмомтисс, тургор клетки. Типы питания: автотрофы и гетеротрофы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. *Влияние физических факторов* (температуры, влажности, концентрации среды, излучений). Влияние концентрации веществ, растворенных в среде обитания микроорганизмов. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха.*Влияние химических факторов*. *Влияние биологических факторов* на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Природная	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05

	среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры.			Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Лабораторная работа №1 Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Лабораторная работа №2 Изучение и анализ основных форм бактерий	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02

				Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Лабораторная работа №3 Микроскопическое исследование плесневых грибов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
Тема 2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	**Содержание учебного материала.**	**6**		
	1.Физиология микроорганизмов. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмоптисс, тургор клетки. Типы питания. Типы дыхания. Рост и размножение микробов. Образование спор.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01

				Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	2. Процессы брожения, гниения	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Лабораторная работа №4 Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01

				Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
Тема 3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала.**	**6**		
	1.Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Влияние концентрации веществ. Влияние различных излучений, *Влияние химических факторов* (реакции среды pH, антисептиков). Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. *Влияние биологических факторов* на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Лабораторная работа №5 Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01

				Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**		
	Микрофлора почвы, воды, воздуха. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе.	2		
Тема 4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	У 2.2.01 З 2.2.01 Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**		
	Защитные силы организма человека. Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки	2		
Тема 5. Микробиология мяса и мясопродуктов	**Содержание учебного материала**	**8**		
	Микрофлора пищевых продуктов . Микрофлора мяса. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи мяса. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении.	2	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01	Н 2.1.01 Н 2.2.01 Н 2.3.01 У 2.1.01

	Показатели микробиологической обсемененности. *Микрофлора мясной кулинарной продукции:* состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.		ОК 02 ОК 03 ОК 04	У 2.2.01 У 2.3.03 З 2.1.01 З 2.2.01 З 2.3.09 Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Лабораторная работа №6 Изучение микробиологических показателей мяса	2	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 2.1.01 Н 2.2.01 Н 2.3.01 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.03 З 2.1.01 З 2.2.01 З 2.3.09 Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01

				Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Лабораторная работа №7 Изучение микробиологических показателей мясопродуктов.	2	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 2.1.01 Н 2.2.01 Н 2.3.01 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.03 З 2.1.01 З 2.2.01 З 2.3.09 Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02

				Зо.04.01
	Лабораторная работа №8 Изучение микробиологических показателей колбасных изделий и полуфабрикатов	2	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Н 2.1.01 Н 2.2.01 Н 2.3.01 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.03 З 2.1.01 З 2.2.01 З 2.3.09 Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
Раздел 2. Основы физиологии питания		**20**		
Тема 1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Общее понятие об обмене веществ. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03

				Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Лабораторная работа №8 Решение задач на энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение и усвояемость пищи. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо.01.02 Уо.02.01 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.02.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		

	Лабораторная работа №9 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо.01.02 Уо.02.01 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.02.02 Зо.04.01
Тема 3. Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала.**	**6**		
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо.01.02 Уо.02.01 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.02.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Лабораторная работа №10 Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо.01.02 Уо.02.01 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.02.02 Зо.04.01
	Лабораторная работа №11 Определение энергетической ценности готовых блюд с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо.01.02 Уо.02.01 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.02.02 Зо.04.01
Тема 4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала.**	**6**		
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05

				Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Лабораторная работа №12 Составление суточного рациона питания	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**		
	Лечебное и лечебно-профилактическое питании. Методики составления рационов питания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05

				Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания		**20**		
Тема 1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**10**		
	1.Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной санитарии. Медицинский контроль персонала общественного питания	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	2. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05

				Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Лабораторная работа №13 9Изучение возбудителей пищевых инфекций	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Лабораторная работа №14 10Изучение возбудителей пищевых отравлений	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02

				Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Лабораторная работа №15 11Изучение циклов развития гельминтов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01

				Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Лабораторная работа №16 Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01

				Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо.01.02 Уо.02.01 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.02.02 Зо.04.01
Тема 4. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.	2	ПК 2.2. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Уо.01.04 Уо.02.01 Уо.02.02 Уо.02.03 Уо.02.04 Уо.02.05 Уо.03.02 Уо.04.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.03.02 Зо.04.01
Промежуточная аттестация *экзамен*		***12***		
Всего:		***90***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория *микробиологии, гигиены и санитарии (наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПООП-П),* оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной 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. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт .

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

1. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
2. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
3. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
6. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
7. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
8. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
9. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru
10. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink
11. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
12. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ
13. http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art
14. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
З 2.1.01 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знание основных показателей микрофлоры мяса, состава, происхождение, факторов, влияющих на обсемененность; возбудителей и основных видов микробиологической порчи мяса. Знание показателей микробиологической обсемененности мяса и мясопродуктов; *микрофлоры мясной кулинарной продукции:* состава, происхождение, условий, способствующие размножению микроорганизмов.	Проверка знаний в процессе проведения занятий Тестирование
З 2.2. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Знание санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению; микробиологического контроля на предприятиях общественного питания как средство предупреждения	Проверка знаний в процессе проведения занятий Проверка знаний в процессе проведения занятий

	пищевых заболеваний. Знания понятий о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов	
З 2.3.09 Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	Знание возбудителей и основных видов микробиологической порчи мяса; показателей микробиологической обсемененности; м*икрофлоры мясной кулинарной продукции:* состава, происхождение, условий, способствующих размножению микроорганизмов.	Проверка знаний в процессе проведения занятий
Зо 01.01 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Рассмотрение актуальных вопросов данной темы	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Зо.01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Работа с основными источниками информации и другими ресурсами для решения задач	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Основные информационные источники	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Зо.02.02 Приемы структурирования информации;	Анализированние информационных данных	Экспертная оценка в ходе занятия
Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология	Знания научной и профессиональной терминологии	Тестирование
Зо 04.01 Психологические основы деятельности коллектива, психологические основы личности.	Работа в группах	В ходе коллективной деятельности при решении поставленных задач
У 2.1.01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Определение свежести мяса и мясопродуктов по органолептическим показателям Определение свежести колбасных изделий по органолептическим показателям	Проверка умений и знаний в ходе защиты лабораторной работы Проверка умений и знаний в ходе защиты лабораторной работы
У 2.2.01 Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Анализированние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению; микробиологического контроля на предприятиях общественного питания как средство предупреждения	В процессе выполнения лабораторной работы В процессе выполнения лабораторной работы

	пищевых заболеваний. Определение микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов	
У 2.3.03 Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в	Определение свежести мяса и полуфабрикатов по органолептическим показателям Определение свежести колбасных изделий по органолептическим показателям	Проверка умений и знаний в ходе защиты лабораторной работы Проверка умений и знаний в ходе защиты лабораторной работы
Уо.01.01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Решение профессиональных задач и поставленных проблем	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части	Выявление и эффективный поиск информации, необходимый для общих принципов анализа мяса и мясопродуктов.	Экспертная оценка в ходе выполнения лабораторных работ и учебной и производственной практик
Уо.01.03 Определять этапы решения задачи;	Анализ и формирования этапов решения поставленных задач	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо.01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Анализ подбора информации для решения задач	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации	Определение задач поиска оценки качества мяса и мясопродуктов	Экспертная оценка в ходе выполнения лабораторных работ
Уо.02.02. Определять необходимые источники информации	Выбор необходимых источников информации	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо.02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Выбор направления в процессе планирования, поиска информации, распределение информации по пунктам	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо.02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации;	Анализ информации и распределение по пунктам	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо.02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска;	Анализ оценки результатов поиска при выполнении профессиональных задач	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо 03.0 2 Применять современную научную и профессиональную терминологию	Умение применения современной научной и профессиональной терминологии	Экспертная оценка в ходе выполнения лабораторных работ
Уо 04.01 Организовывать работу коллектива и команды	Умение проводить лабораторный анализ мяса и мясной продукции работая в группах	Экспертная оценка в ходе выполнения лабораторных работ

Приложение 4

к ПООП специальности

19.02.12 Технология продукции питания
животного происхождения

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.02.12 Технология продукции питания

животного происхождения

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания специальности 19.02.12 Технология продукции питания животного происхождения
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов: – Конституция Российской Федерации; – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – Федеральный Закон от 31.07.2020 № 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 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; – Стратегия национальной безопасности Российской Федерации, утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021г. № 400; – Закон Приморского края от 13.08.2013 «243-КГ «Об образовании в Приморском крае»; – Закон Приморского края от 05.11.2020г «911-КЗ «Об экологическом образовании, просвещении и воспитании экологической культуры в Приморском крае»; – Государственная программа Приморского края «Патриотическое воспитание граждан, реализация государственной национальной политики и развитие институтов гражданского общества на территории Приморского края» на 2020-2027 годы, утверждена постановлением Администрации Приморского края от 30.08.2019 N 564-па; – Государственная программа Приморского края «Безопасный край» на 2020-2027 годы, Утверждена постановлением Администрации Приморского края от 25.12.2019 N 904-па; – Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 г № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»; – Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты

	Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019 г., регистрационный № 56040); – Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж», утвержден распоряжением департамента земельных и имущественных отношений Приморского края от 27.12.2013г. № 633-ри
Цель программы	Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специальности, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).
Сроки реализации программы	2 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, социальные педагоги, воспитатели общежитий, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители ООО «Русагро»

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач 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».

С учетом целей и задач, форм и методов реализации рабочей программы воспитания соответствующие изменения вносятся в ОПОП СПО, включая содержание рабочих программ по учебным дисциплинам и др.

Портрет выпускника СПО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрет Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий	**ЛР 11**

основами эстетической культуры	
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	**ЛР 14**
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 15**
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	**ЛР 16**
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	**ЛР 17**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Развитие интереса обучающихся к активному познанию культуры Приморского края, освоению историко-культурного наследия региона	**ЛР 18**
Развитие опыта деятельности, воспитание созидательной любви к своему населенному пункту, к истории Приморского края, интереса к современной жизни не только крупных городов, но и малонаселенных территориий и проектированию его будущего	**ЛР 19**
Конструктивное отношение к созданию семьи и ответственному родительству на основе национальных семейных традиций в Прморском крае	**ЛР 20**
Понимание внутреннего потенциала обучающегося, его важной ориентации на профессию, которая совпадет с его личными предпочтениями и запросом современного рынка труда в стране и Приморском крае	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные обязанности, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий	**ЛР 22**

профессиональную жизнестойкость.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Умеющий эффективно взаимодействовать в коллективе и команде, брать ответственность за результат выполнения заданий	**ЛР 23**
Знающий традиции и поддерживающий престиж учебного заведения	**ЛР 24**
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	**ЛР 25**
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 26**
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается	**ЛР 27**

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
ОП 01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 13,17,22,23,27
ОП 02 Процессы и аппараты	ЛР 4,14,21,22,23
ОП 03 Метрология и стандартизация	ЛР 4,14,21,22,23
ОП 04 Автоматизация технологических процессов	ЛР 4,14,21,22,23
ОП 05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛР 4,14,21,22,23
ОП 06 Охрана труда	ЛР 4,14,21,22,23
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ЛР 13-15,22,23,26
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	ЛР 13-15,22,23,26
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР 13-15,22,23,26
ПМд.04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	ЛР 13-15,22,23,26

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 примерных 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.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания профессиональная образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, социальных педагогов, педагога-психолога, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения, воспитателей общежитий. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы 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 для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
– информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
– планирование воспитательной работы и её 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 должна быть представлена на сайте организации www.agrteh.ru

РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии/специальности 19.02.12 Технология продукции животного происхождения
на период 2022-2023 учебный год

Уссурийск, 2022

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/;

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники:** «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности», «День работника пищевой промышленности».

Дата	**Содержание и формы деятельности** Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.	**Участники** (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	**Место проведения**	**Ответственные**	**Коды ЛР**	**Наименование модуля**
			СЕНТЯБРЬ			
1	День знаний - торжественная линейка, знакомство с колледжем, аудиториями, лабораториями	группа		Заместитель директора по ВР классные руководители заведующий отделением	ЛР 3, 13, 14	«Ключевые дела колледжа» «Классное руководство»
2	День окончания Второй мировой войны – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1, 2, 5	«Учебное занятие» «Студенческое самоуправление»
3	День солидарности в борьбе с терроризмом – студенческая акция ВКонтакте	группа	Социальные сети	Заместитель директора по ВР Классные руководители Студсовет	ЛР 3, 7, 8	«Учебное занятие» «Студенческое самоуправление»
8	«Час о России» (урок патриотизма) - 10 сентября - 150 лет со дня рождения Владимира	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»

	Клавдиевича Арсеньева (1872-1930), русского исследователя Дальнего Востока, писателя, географа.					
12	День города – праздничное шествие, участие в концерте	Группа, участники танцевального ансамбля	Центральная площадь	Заместитель директора по ВР Руководитель молодежного центра	ЛР 1-5	«Ключевые дела колледжа» «Внеучебная деятельность»
12-19	Выборы студенческого актива групп, общежитий, колледжа – собрания в группах, общежитиях	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители Воспитатели общежитий	ЛР 2 22-24	«Студенческое самоуправление»
13	День оздоровительного бега и ходьбы – спортивно-массовое мероприятие	группа	Городской стадион	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
15	«Час о России» (урок патриотизма) - 12 сентября День памяти святого благоверного князя Александра Невского.	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
17	Экологический флешмоб, посвященный Всемирному Дню чистоты – экологическая акция	Волонтерский отряд «Искра добра»	Объекты для уборки, определенные администрацией УГО	Заместитель директора по ВР, Командир волонтерского отряда	ЛР 2, 10, 16	«Студенческое самоуправление» «Волонтерство»
22	«Час о России» (урок		Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР	«Учебное занятие»

	патриотизма) - 21 сентября День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).	группа			1, 2, 5	«Классное руководство»
27	Всемирный день туризма – «Осенний день здоровья и туризма» - спортивно-массовое мероприятие колледжа	группа	Городской парк «Зеленый остров»	Руководитель физического воспитания, Классные руководители	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Ключевые дела колледжа» «Профилактика социально негативных явлений»
29	Введение в специальность	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по учебно-методической работе Классные руководители	ЛР 14 15,21	«Профессиональный выбор» «Классное руководство»
…..	«Кросс Нации» - городское спортивно-массовое мероприятие	группа	Спортивные объекты УГО	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность» «Профилактика социально негативных явлений»
ОКТЯБРЬ						
4-15	Спартакиада «Первокурсник-2022» -	группа	Спортивные залы «УАПК»	Руководитель физического	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение»

	спортивные состязания			воспитания, преподаватели физвоспитания		«Профилактика социально негативных явлений»
5	День Учителя – праздничные мероприятия (выпуск стенгазет, видеопоздравления, концертные номера)	группа	Молодежный центр, учебные корпуса	Заместитель директора по ВР Студсовет	ЛР 4, 5, 24, 25	«Ключевые дела колледжа»
6	«Час о России» (урок патриотизма) - 6 октября Всемирный день охраны мест обитаний – «Заповедники Приморского края»;	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5, 10	«Учебное занятие» «Классное руководство»
7-14	«Золотая осень» - творческий многожанровый конкурс	группа	Учебный корпус № 1 и № 2	Заведующие отделениями, Классные руководители, Студсовет и старостат	ЛР 11, 17, 23, 25	«Внеучебная деятельность»
10	«День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности» – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 4, 21, 26	«Профессиональный выбор» «Учебное занятие»
13	«Час о России» (урок патриотизма)- тема на выбор - «По уголкам родной страны: Русь мастеровая» - 2022 год	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 4, 5, 7	«Учебное занятие» «Классное руководство»

	нематериального наследия России; - «Кулинарные традиции России: блюда из растительного сырья»					
17	«День работника пищевой промышленности» – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 4, 21, 26	«Профессиональный выбор» «Учебное занятие»
20	«Час о России» (урок патриотизма) - 22 октября – Праздник белых журавлей. Праздник поэзии и памяти павших на полях сражений во всех войнах. Появился по инициативе поэта Расула Гамзатова	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
20	Посвящение в студенты	группа	Молодежный центр	Заместитель директора по ВР, Студсовет , Классные руководители	ЛР 2, 7, 11, 23, 24, 25	«Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
21	Заочный конкурс студенческих видеороликов и презентаций «Край туманов с запахом тайги …»	курс	Находкинский государственный гуманитарно-политехнический колледж	Преподаватели	ЛР 5,19,24,25	«Внеучебная деятельность»
21-31	Акция «Чистота вокруг нас» - экологический субботник по уборке	группа	Территория колледжа	Классные руководители	ЛР 10, 16, 23	«Ключевые дела» «Классное руководство»

	прилегающих территорий					
25-29	«ГТО – путь к успеху» - Первенство колледжа среди студентов – спортивные состязания	группа	Спортивные залы «УАПК»	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
27	«Час о России» (урок патриотизма) - 30 октября День памяти жертв политических репрессий - лекторий	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 5, 7	«Учебное занятие» «Классное руководство»
28	Краевой заочный конкурс презентаций и исследовательских работ по истории Приморского края «Люблю тебя, мой край родной!»	группа	Черниговский сельскохозяйственный колледж	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
НОЯБРЬ						
1-15	Первенство колледжа по волейболу – соревнования команд	группа	Спортивные залы «УАПК»	Преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
3	«Час о России» (урок патриотизма) «Сила России - в единстве народа!» - видеоэкскурс, посвященный Дню народного единства (4 ноября)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»

9	Конкурс плакатов «Мы – ПРОТИВ!», приуроченный к Международному дню против фашизма, расизма и антисемитизма	группа	Выставка в учебных корпусах	Студсовет	ЛР 7, 8, 25	«Внеучебная деятельность»
10	«Час о России» (урок патриотизма)- тема на выбор - 7 ноября - День проведения военного парада на Красной площади в городе Москве в ознаменование 24-й годовщины Великой Октябрьской социалистической революции (1941 год). - 6 ноября - 65 лет со дня зажжения Вечного огня (1957).	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
11	Участие в городской военно-патриотической игре «Патриот»	группа	Воинская часть	Руководитель физического воспитания	ЛР 1, 2,9,23,24	«Внеучебная деятельность»
14-18	Предметная филологическая неделя – конкурсы, викторины	группа	Учебные аудитории	Председатель ЦК преподаватели	ЛР 5,11,25	«Учебное занятие»
14-18	Всероссийский экологический диктант	группа	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 10,16	«Учебное занятие»
15	Открытый конкурс ораторского мастерства «Дар слова»	группа	Молодежный центр	Заместитель директора по ВР Преподаватели	ЛР 1,5,25	«Внеучебная деятельность»

				русского языка и литературы		
17	День отказа от курения – - Медиачас «Погасите сигарету» - Шок-урок «Табачный туман обмана» (на выбор)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 3,9,	«Ключевые дела колледжа» «Профилактика социально негативных явлений»
17	Челендж в соцсетях #КуритьНеМодно	группа	Социальная сеть ВКонтакте	Студсовет Волонтерский отряд	ЛР 3,9,	«Ключевые дела колледжа» «Профилактика социально негативных явлений»
24	«Час о России» (урок патриотизма) - Природное и культурное наследие России – объекты всемирного наследия ЮНЕСКО	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
27	День матери – праздничное мероприятие	группа	Молодежный центр	Руководитель молодежного центра Студсовет Волонтеры	ЛР 1, 5, 6, 12, 20, 24	«Ключевые дела колледжа»
	Участие во ВФСК ГТО (по плану городских спортивных мероприятий)	группа	Спортивный комплекс «Локомотив»	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
	Краевая заочная	группа	Лесозаводский	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»

	олимпиада по информатике для обучающихся 1 курса СПО		индустриальный колледж			
	Участие в краевых соревнованиях среди студентов ПОУ Приморского края ПО ОГФСО «Юность России» (по плану краевых спортивных мероприятий)	Участники спортивных секций	Спортивные объекты УГО	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
ДЕКАБРЬ						
	Участие в Спартакиаде среди студентов учреждений профессионального образования и учащихся УСВУ УГО (согласно календарному плану города).	Участники спортивных секций колледжа	Спортивные объекты УГО	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
1	«Всемирный день борьбы со СПИДом»: - конкурс буклетов; - встреча с представителями медицинских учреждений	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 3,7, 9	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
3	День неизвестного солдата – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	заместитель директора по ВР	ЛР 1, 5	«Учебное занятие»
7-8	Зимнее троеборье –	группа	Спортивные залы	Руководитель	ЛР 9, 23	«Здоровое

	спортивные состязания		УАПК	физвоспитания Преподаватели физвоспитания		поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
8	«Час о России» (урок патриотизма) - 9 декабря День героев Отечества - беседа, презентация	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
9	Заочная олимпиада по дисциплине «Физика»	группа	Дальневосточный судостроительный колледж	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
12	День Конституции Российской Федерации – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1, 5	«Учебное занятие»
15	«Час о России» (урок патриотизма) - Традиции русского народа – виртуальная экскурсия	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
22	«Час о России» (урок патриотизма)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 4	«Учебное занятие» «Классное руководство»
23	111-я годовщина со дня рождения колледжа - конкурсы, викторины, показ видеороликов	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 5, 24	«Ключевые дела колледжа»
	Краевая заочная межпредметная онлайн-	группа	Чугуевскай колледж сельского хозяйства и	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»

	олимпиада по предметам общеобразовательного цикла		сервиса			
	Краевая онлайн-олимпиада по истории «Цивилизации Древнего мира»	группа	Чугуевскай колледж сельского хозяйства и сервиса	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
ЯНВАРЬ						
19	**«**Час о России**»** (урок патриотизма) - Традиции русских православных праздников	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
23	День ручного письма (День почерка) – конкурс на самый аккуратный почерк	группа	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 11	«Учебное занятие»
23.01-23.02	Месячник военно-патриотического воспитания: уроки патриотизма, уроки мужества, праздничные мероприятия ко Дню защитника Отечества	группа	Учебные аудитории, читальный зал, молодежный центр	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1, 5,6,7, 24,25	«Ключевые дела колледжа»
25	«Татьянин день» (праздник студентов) – День самоуправления - деловая игра	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители Студсовет	ЛР 1,2,5,23,24,25	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
25	Заочный конкурс мультимедийных презентаций на экологические темы:	курс	Региональный технический колледж	Преподаватели	ЛР 1,10,	«Внеучебная деятельность»

	«Заповедники Приморского края», «Заповедник моего родного края», «Заказники Приморского края»,					
26	«Час о России» (урок патриотизма) - 27 января День снятия блокады Ленинграда - видеолекторий	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
	Участие в Спартакиаде среди студентов учреждений профессионального образования и учащихся УСВУ УГО (согласно календарному плану).	1 курсы	Спортивные объекты УГО	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
ФЕВРАЛЬ						
1	1 этап военно-спортивной игры «Щит» - лыжная эстафета	Участники спортивных секций	База ДОЛ «Надежда»	Руководитель физического воспитания	ЛР 1, 2,9,23,24	«Внеучебная деятельность»
2	«Час о России» (урок патриотизма) - День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
3	Акция, посвященная всемирному Дню борьбы с ненормативной лексикой – соцопрос и	волонтеры	Учебные корпуса	Заместитель директора по ВР Студсовет Волонтерский отряд	ЛР 5,11,17	«Студенческое самоуправление» «Волонтерство»

	раздача памяток					
9	«Час о России» (урок патриотизма) - «Да здравствует российская наука!» (8 февраля День русской науки) -	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
9	Краевой блиц-турнир «Эрудит» по учебным дисциплинам гуманитарного цикла	группа	Промышленно-технологический колледж (г. Дальнереченск)	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
10	Краевая заочная конференция «Эколого-метеорологические проблемы планеты Земля»	Представители групп		Преподаватели	ЛР 10, 16, 23	«Учебное занятие»
14-18	«Неделя здоровья и спорта» - спортивные игры, состязания	группа	Спортивные залы УАПК	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
16	«Час о России» (урок патриотизма) - Урок мужества, посвященный дню памяти воинов-интернационалистов (15 февраля)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
20	Проводы Зимы,	Инициативная	Учебные корпуса -	Заместитель директора	ЛР 1,5,8,11,25	«Внеучебная

	Масленица - народные традиции: - масленичные забавы; - викторина «Знаешь ли ты традиции на масленицу?»	группа молодежного центра	фойе	по ВР Студсовет		деятельность»
21	Международный день родного языка – открытый урок	группа	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 5,11,17	«Учебное занятие»
22	«Защитники земли русской» - выставка стенгазет, посвященных Дню защитников Отечества (23 февраля)	группа	Главный учебный корпус	Классные руководители	ЛР 1,5	«Классное руководство»
27	Первенство УГО по плаванию – городские соревнования	Участники спортклуба	Городской бассейн «Чайка»	Преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
	Участие в лыжном выезде «Лыжня Здоровья» - катание на лыжах (по плану спортивных мероприятий УГО)	группа	База ДОЛ «Надежда»	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
МАРТ						
1-5	Первенство колледжа по настольному теннису среди студентов - соревнования	Участники спортивной секции	Спортивные залы «УАПК»	Преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных

						явлений»
2	«Час о России» (урок патриотизма) - Всемирный день дикой природы. Заповедные уголки России - видеоэкскурсия	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5, 10	«Учебное занятие» «Классное руководство»
6	Спортивный конкурс «А ну-ка, девушки!»	группа	Спортивный зал «УАПК»	Руководитель физического воспитания Руководитель молодежного центра	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
7	Мероприятия, посвященные Международному женскому дню 8 Марта – выпуск праздничных стенгазет, видеопоздравления, концертные номера	группа	Учебные корпуса, молодежный центр, общежития	Заместитель директора по ВР Классные руководители Воспитатели общежитий	ЛР 5,7,12,20	«Ключевые дела колледжа»
9	«Час о России» (урок патриотизма) - «Знаменитые женщины России» - беседа-презентация	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
16	«Час о России» (урок патриотизма) - видеолекторий - «Знаменитые реки России» (14.03 Международный день рек)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»

17	Конкурс студенческих проектов профессиональной направленности «На пути к призванию»	группа	Находкинский государственный гуманитарно-политехнический колледж	Заместитель директора по учебно-методической работе Старший методист	ЛР 14,15,21,22,26	«Профессиональный выбор»
17-18	Участие в командном первенстве УГО по настольному теннису среди учреждений СПО - соревнования	Секция по настольному теннису	Спортивные объекты УГО	Руководитель физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
18	День воссоединения Крыма с Россией – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
21	«Поэзия – чудесная страна…» (ко Всемирному дню поэзии) – литературная гостиная	курс	Читальный зал	Преподаватели	ЛР 11	«Учебное занятие»
23	«Час о России» (урок патриотизма) - «Многообразие русских народных промыслов» - лекция-презентация	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
30	«Час о России» (урок патриотизма) - «Удивительное Приморье» - видеоэкскурсия по Приморскому краю	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5, 10	«Учебное занятие» «Классное руководство»
31	2 этап военно-спортивной игры «Щит» - спортивное ориентирование	Участники спортивного клуба	Городской парк «Зеленый остров»	Руководитель физвоспитания, преподаватели	ЛР 1, 2,9,23,24	«Внеучебная деятельность»

				физвоспитания		
	Участие в ежегодном городском конкурсе «Студенческая весна» (по плану мероприятий УГО)	Танцевальный коллектив, вокальная студия	Молодежный центр «Горизонт»	Заместитель директора по ВР Руководитель молодежного центра	ЛР 11,23,24,25	«Внеучебная деятельность»
АПРЕЛЬ						
1	Участие в лично-командном первенстве УГО по дартсу среди учреждений СПО - соревнования	Участники спортивного клуба	Спортивные объекты УГО	Заведующий физическим воспитанием	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
6	Встреча с представителями работодателей	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 13,14,15	«Профессиональный выбор» «Классное руководство»
7	Комплексная олимпиада по общеобразовательным дисциплинам (русский язык, английский язык, обществознание, история, математика, физика, биология, химия, география)	группа	Находкинский государственный гуманитарно-политехнический колледж	Старший методист Преподаватели	ЛР 23,24	«Учебное занятие»
8	Участие в первенстве УГО по жиму лежа среди учреждений СПОт - соревнования	Участники спортивного клуба	Спортивные объекты УГО	Заведующий физическим воспитанием	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»

3-9	Первенство колледжа по мини-футболу «Кожаный мяч» с участием филиалов	Секции по мини-футболу	Спортивные залы «УАПК»	Преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
10-14	Акция «Зеленая весна» - экологический субботник по уборке территории колледжа	курсы	Территория колледжа	Заместитель директора по АХР Классные руководители	ЛР 10, 16, 23	«Ключевые дела» «Классное руководство»
11	3 этап военно-спортивной игры «Щит» - «История российской армии»	Участники спортивного клуба	Дом офицеров Российской армии	Преподаватели	ЛР 1, 2,9,23,24	«Внеучебная деятельность»
13	«Час о России» (урок патриотизма) - «История Российской космонавтики»	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
14-28	Акция «Сделаем мир красивее» (посадка цветов на газонах)	волонтеры	Территория колледжа	Заместитель директора по ВР, Студсовет	ЛР 10, 16, 23	«Ключевые дела» «Классное руководство»
15	Краевой конкурс презентаций «Герои Великой Победы»	группа	Автомобильно-технический колледж	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1,5,8,11,17,24,25	«Внеучебная деятельность»
17-28	VII Открытый патриотический конкурс «Мы – правнуки Победы»	курсы	Молодежный центр, читальный зал	Заместитель директор по воспитательной работе Классные руководители	ЛР 1,5,8,11,17,24,25	«Ключевые дела колледжа»
20	«Час о России» (урок патриотизма) - 19 апреля День принятия Крыма, Тамани и Кубани в состав	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»

	Российской империи (240 лет)					
18-22	Участие в первенстве УГО по мини-футболу среди учреждений СПО - соревнования	Секции по мини-футболу	Спортивные объекты УГО	Заведующий физическим воспитанием	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
24-26	Участие в краевых соревнованиях по настольному теннису, по шахматам	Участники спортивных секций	Спортивные объекты	Заведующий физическим воспитанием	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»
24-27	Участие в Вахте Памяти – несение почетного караула у импровизированной Стены Памяти	группа	Главный учебный корпус	Заместитель директор по воспитательной работе Классные руководители	ЛР 1, 5,	«Ключевые дела колледжа» «Классное руководство»
27	«Час о России» (урок патриотизма) -	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
МАЙ						
1	Праздник весны и труда – участие в праздничном шествии	курсы	Центральная площадь города	Заместитель директора по УМР, ВР, заведующие отделений, классные руководители	ЛР 1,2,4,5	«Ключевые дела колледжа»
4	«Час о России» (урок патриотизма) -	1 курсы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»

5	Краевой заочный научно-практический конкурс эссе и презентаций студентов «Война. Победа. Память»	группа	Владивостокский судостроительный колледж	Заместитель директора по ВР, классные руководители	ЛР 1,5,8,11,17,24,25	«Внеучебная деятельность»
9	День Победы – участие в праздничных городских мероприятиях	Танцевальный коллектив	Праздничные площадки УГО	Руководитель молодежного центра	ЛР 1,5,	«Ключевые дела колледжа»
11	«Час о России» (урок патриотизма) - 320 лет со дня основания Санкт-Петербурга (1703) – видеоэкскурсия по городу;	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
18	«Час о России» (урок патриотизма) - Международный день музеев: музеи Приморского края	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
24	День славянской письменности и культуры - информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Преподаватели, волонтеры	ЛР 5,11,17	«Учебное занятие»
25	«Час о России» (урок патриотизма) - 26 мая День российского предпринимательства	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 4, 25	«Учебное занятие» «Классное руководство»
31	Всемирный день без табака - информационный вестник	волонтеры	Учебные корпуса	Студсовет Волонтеры	ЛР 3,9,	«Ключевые дела колледжа» «Профилактика

						социально негативных явлений»
ИЮНЬ						
1	«Час о России» (урок патриотизма) - День защиты детей: история праздника	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
5	День эколога – конкурс экологической фотографии	курсы	Учебные корпуса	Заместитель директора по воспитательной работе студсовет	ЛР 10, 16	«Внеучебная деятельность»
6	Пушкинский день России – день русского языка – занимательная викторина по русскому языку	курсы	Учебные корпуса	Заместитель директора по воспитательной работе студсовет	ЛР 5, 17	«Учебное занятие»
8	«Час о России» (урок патриотизма) - «К сокровищам русского языка» - лингвистическая игра	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, 17	«Учебное занятие» «Классное руководство»
12	День России – проведение флешмобов, челенджей, конкурсов, акций	курсы	Учебные корпуса	Заместитель директора по воспитательной работе Студсовет Классные руководители	ЛР 1, 2, 5, 8, 25	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление» «Классное руководство»
15	«Час о России» (урок патриотизма) - 16 июня 60 лет со дня первого полёта женщины	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,2, 5	«Учебное занятие» «Классное руководство»

	в космос (1963)					
20	Экскурсия на производство	группа	ООО «Русагро»	Заместитель директора по УМР, по учебно-практической работе	ЛР 13,14,15	«Профессиональный выбор»
22	«Час о России» (урок патриотизма) - День памяти и скорби	группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
27	День молодежи – участие в праздничном мероприятии	курсы	Центральная площадь	Заместитель директора по воспитательной работе	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»

Приложение 5

к ПООП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА**
2. **СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
3. **ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
4. **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Примерные оценочные средства разработаны для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: *«техник-технолог»*

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице 1. Рекомендуется последовательное освоение видов деятельности.

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	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору)	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 (по выбору)	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03 Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов
В соответствии с иными требованиями	
Выполнение работ по профилю рабочего должности служащего	ПМ 04 профессия 15141 Обвальщик мяса»

1.2. Применяемые материалы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице 2

Для проведения демонстрационного экзамена применяется комплект оценочной документации «КОД № _____»

Таблица 2 - Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	**Код проверяемого требования**	**Наименование проверяемого требования к результатам**
1	2	3
Для базового и профильного уровня		

ФГОС 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	**Код проверяемого требования**	**Наименование проверяемого требования к результатам**
19.02.12	**Вид деятельности 1** 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
	Вид деятельности *2* 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.
	Вид деятельности, установленный работодателем *Выполнение работ по* профессии 15141 Обвальщик мяса	
	ПК Р4.1 ПК 4.1	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части)
	ПК 4.2	Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)
	ПК 4.3	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам
	ПК 4.4	Выполнять процесс жиловки субпродуктов

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена, а осваивающих ППССЗ – в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы) проводится:

для выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка в области подготовки членов экипажей морских судов и судов внутреннего водного транспорта, специалистов авиационного персонала гражданской авиации, членов экипажей судов в соответствии с международными требованиями, а также в области подготовки работников железнодорожного транспорта, непосредственно связанных с движением поездов и маневровой работой, если иное не установлено соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО);

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к квалификации выпускников, устанавливаемых Федеральными государственными образовательными стандартами с учетом требований работодателя, профессиональных объединений (при наличии), требований профессиональных стандартов, положений Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Комплект оценочной документации (КОД) – задание демонстрационного экзамена и комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включающий минимальные требования к оборудованию и оснащению центров проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена.

Базовый уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные и утвержденные образовательной организацией (или федеральным оператором) по профессии/специальности среднего профессионального образования или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

Профильный уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные федеральным оператором по профессии/специальности среднего профессионального образования, или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС и может учитывать требования предприятий, профессиональных, отраслевых и международных стандартов и иные требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных средств с учетом особенностей разработанного задания и используемых средств.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента), оказывающего необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (при необходимости).

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания

3.1.1. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Задание состоит из практического блока и теоретического блока.

Примерное практическое задание по профессии / *специальности* (*записать код и наименование и убрать лишнее)* включает:

1 Лист задания.

2 Лист оценивания операций.

3 Необходимые приложения.

В подготовительный день в личном кабинете цифровой платформы Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. В день экзамена Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, исходные данные, лист оценивания (если приемлемо), дополнительные инструкции к ним (при наличии).

3.1.2. Условия выполнения практического задания:

Демонстрационный экзамен организуется и проводится по нормативной документации, размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте федерального оператора.

Задание практического блока включает в себя следующие разделы:

1 Технологическая карта\лист задания.

2 Лист оценивания операций.

3 Необходимые приложения.

Практический блок демонстрационного экзамена

Экзаменуемые в ходе демонстрационного экзамена должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД. Примерная технологической карты\листа задания приведена в таблице 3.

- состав возможных выполняемых работ
- Приемка сырья и оценка его качества;
- Обвалка и жиловка свиной полутуши;
- Упаковка и маркировка изготовленного мясного сырья;

Таблица 3 - Технологическая карта\лист задания

Организация-заказчик	Тип выполняемых работ					
	Работа 1		Работа 2		Работа 3	
	описание	проверяемые требования	описание	проверяемые требования	описание	проверяемые требования
наименование город ИНН	Приемка сырья и оценка его качества: Приемка по количеству и качеству .	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций	Обвалка и жиловка свиной полутуши Подготовить сырье и расходные материалы к процессу обвалки и жиловки в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований Выбрать оптимальные режимы работы оборудования по обвалке мясного сырья Произвести обвалку	Владение умениями подготовки сырья и расходных материалов к процессу обвалки и жиловки в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований Владение умениями выбора оптимальных режимов работы оборудования по обвалке мясного сырья Владение	Упаковать и промаркировать изготовленную продукцию из мясного сырья. Выбрать режим холодильной обработки изготовленных и упакованных полуфабрикатов.	Владение навыками упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании. Умение выбирать способ холодильной обработки мясного сырья и готовой продукции

			свиной полутуши Произвести жиловку мяса и выделение крупнокусковых полуфабрикатов Произвести подбор и подготовку сырья для выработки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов Изготовить максимальное количество порционных полуфабрикатов Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты Произвести укладку и взвешивание готовой продукции	навыками обвалки свиной полутуши Владение навыками жиловки мяса и выделения крупнокусковых полуфабрикатов Владение умениями выбора и подготовки сырья для выработки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов Владение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов Владение умениями укладки и взвешивания готовой продукции		
Используемые материалы (при наличии)	Характеристика материалов (указать нормативную документацию)		Программное обеспечение / Оборудование /Инструмент / оснастка		Программное обеспечение / Оборудование /Инструмент / оснастка	

Заполнить при наличии или поставить прочерк	ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах», ГОСТ 32796-2014 Свинина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	Стол обвалочно-разделочный Кольчужные перчатки Фартук кольчужный Нож обвалочный Нож жиловочный Заточной станок для ножей Линиия обвалки мяса Машина для снятия шкурки и плёнки Стерилизатор ножей Тележка грузовая Ванна моечная (рукомойник) Мусат для ножей Держатель для ножей Доска разделочная Ленточная пила Форма для мясопродуктов Весы порционные влагозащищенные Машина для порционной нарезки	Оборудование для упаковки продуктов в пластиковую тару, весы с термоэтикеткой, морозильный ларь, камера охлаждения мясопродуктов.

Теоретический блок демонстрационного экзамена

Теоретический блок – это этап демонстрационного экзамена, позволяющий проверить профессиональную подготовку в соответствии с требованиями к результатам освоения образовательной программы.

В рамках теоретического блока результаты освоения проверяются в следующих формах:

1. Для обучающихся по ППКРС - в форме письменного или компьютерного тестирования.
2. Для обучающихся по ППССЗ – в устной форме путем презентации выполненного задания.

Допускается теоретический блок демонстрационного экзамена для обучающихся по ППССЗ проводить в форме защиты дипломного проекта (работы).

Тестирование

Тестирование может проводиться в форме письменного или компьютерного тестирования.

Используемый при тестировании контрольно-измерительный материал включает в себя инструкцию по выполнению, комплекс тестовых заданий, методику обработки результатов.

Непосредственно перед выполнением теста экспертом государственной экзаменационной комиссии проводится инструктаж, в ходе которого сообщается время, отводимое на выполнение теста, а также объясняется:

- как правильно заполнить реквизиты бланка ответов (при письменном тестировании) или запустить приложение (при компьютерном тестировании);
- как правильно оформить выполнение каждого типа задания (вписать слова, заполняя специально оставленные пробелы; обвести в кружок номер правильного ответа; проставить цифры, указывая правильную последовательность; соединить линиями соответствующие утверждения и т.д.); при компьютерном тестировании также разъясняется процедура выполнения.

В каждом варианте теста должны присутствовать определенные типы вопросов (таблица 4).

Таблица 4 – Типы вопросов для формирования теста

№ п/п	Вид вопроса	Оценка за 1 вопрос в баллах	Кол-во вопросов в тесте	Суммарное кол-во баллов
1	2	3	4	5
1	Множественный выбор	5	10	50
2	Установить соответствие	10	2	20
3	Определить последовательность	10	1	10
4	Задания открытого типа	10	2	20
ИТОГО			15	100

В таблице 5 приведен пример тестового задания.

Таблица 5 – Пример тестового задания

№ п/п	Тип вопроса	Формулировка вопроса	Максимальное кол-во баллов
1	2	3	4
1	Множественный выбор		
2	Множественный выбор		

3	Множественный выбор		
4	Множественный выбор		
5	Множественный выбор		
6	Множественный выбор		
7	Множественный выбор		
8	Множественный выбор		
9	Множественный выбор		
10	Множественный выбор		
11	Установить соответствие		
12	Установить соответствие		
13	Определить последовательность		
14	Задания открытого типа		
15	Задания открытого типа		
ВСЕГО			100

Представление выполненного задания

Презентация выполненного задания проводится в устной форме, с обязательным представлением результатов практического блока или его короткой демонстрационной версии (презентации).

В своём выступлении экзаменуемый должен кратко представить выполненную работу, объяснить цели и задачи как работы в целом, так и отдельных операций, а также степень выполнения этапов работы.

На защиту экзаменуемому отводится не более 15 минут.

При выставлении оценки могут учитываться такие критерии:

1. Качество устного доклада экзаменуемого.
2. Качество подготовленного презентационного материала
3. Степень свободного владения материалом.
4. Качество защиты работы
5. Глубина и точность ответов на вопросы.

3.1.2. Условия выполнения практического задания:

Для проведения демонстрационного экзамена базового уровня могут приглашаться представители организации-работодателя.

Для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня обязательно приглашаются представители организации-работодателя.

Демонстрационный экзамен по ППССЗ проводится в течение двух дней, продолжительностью не более 8 ак. часов. В первый день выполняются задания практического блока, во второй день – презентация выполненного задания. Примерное расписание приведено в таблице 6.

Таблица 7 - Примерное расписание демонстрационного экзамена по ППССЗ

День	Мероприятие	Продолжительность (в ак.ч.)	Место проведения
в	Практический блок	8	
2	Теоретический блок (представление выполненного задания) Дипломная работа	8	

3.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического задания демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов. Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий теоретического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, также принимается за 100 баллов.

С учетом применения весовых коэффициентов максимальное количество баллов за оба блока также составит 100 баллов.

При разработке системы перевода баллов в оценку необходимо учитывать сложность разработанных заданий.

Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку приведена в таблице 7.

Таблица 8 - Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Итоговая оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена, ИП	0,00 - 19,99	20,00- 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты ВКР как часть программы ГИА должна включать:

11.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Дипломный проект (работа) выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, может предполагать различные виды подготовки (в том числе исполнение сольной программы, исполнение концертной программы с участием в сольных и ансамблевых/ансамблевых и хоровых номерах, дирижирование и работа с хором в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО).

11.2. Примерная тематика дипломных проектов по специальности;

11.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы;

11.4. Порядок оценки результатов дипломного проекта.

11.5. Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы.

Приложение 1

Задание для демонстрационного экзамена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения

Описание работы 1 Приемка сырья и оценка его качества

Участник планирует свое время работы.

Каждый участник получает задание.

В процессе выполнения участник должен:

- Провести приемку сырья по количеству и качеству .
- Оценивать качество сырья по органолептическим показателям при выполнении технологических операций.

Описание работы 2 Обвалка и жиловка свиной полутуши

Участник планирует свое время работы.

В процессе выполнения участник должен:

- Подготовить сырье и расходные материалы к процессу обвалки и жиловки в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
- Выбрать оптимальные режимы работы оборудования по обвалке мясного сырья
- Произвести обвалку свиной полутуши
- Произвести жиловку мяса и выделение крупнокусковых полуфабрикатов
- Произвести подбор и подготовку сырья для выработки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
- Изготовить максимальное количество порционных полуфабрикатов
- Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты
- Произвести укладку и взвешивание готовой продукции

Описание работы 3 Упаковка и маркировка изготовленного мясного сырья.

- Участник планирует свое время работы.
- В процессе выполнения участник должен:
- Упаковать и промаркировать изготовленную продукцию из мясного сырья.
- Выбрать режим холодильной обработки изготовленных и упакованных полуфабрикатов

Приложение 2

Технологическая карта для сведения массы сырья

Технологическая карта

ФИО участника _____

Дата _____, № рабочего места _____

Вид сырья _____ _____ Дефекты	Параметры	Подпись эксперта
Итого:		
Вес тары		
Вес напольного транспорта		
Температура сырья		
Сопроводительная документация: _____ _____ Подпись участника _____		
Разделка:	Значение	Единица измерения

Итого:		

Эксперты: _____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

Подпись участника: _____ / _____