



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

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Техник технолог

Одобрено на заседании педагогического совета:

протокол № 5 от 28.06.2024 г.

приказ № 14 от 24.06.2024 г.

Утверждено Приказом КГБ ПОУ «УАПК»

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»

2024 год



/А.А. Куценко

подпись

/В.Ю. Соловьев

подпись

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	9
Наименование направленности 1 - Производство продуктов питания из мясного сырья	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции.....	15
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	36
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	45
5.1. Учебный план	45
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	50
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	53
5.4. Календарный учебный график	64
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	65
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	65
5.7. Практическая подготовка	65
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	66
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	66
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	66
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	67
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	67
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	68

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 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).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

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»;

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

– иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ООД – общеобразовательные дисциплины;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ПМн – профессиональный модуль по направленности;
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Прфессионалит»;
П – профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УМК – учебно-методический комплект;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<ul style="list-style-type: none"> – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» 	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<p>Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда</p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда</p>	
Реквизиты ФГОС СПО	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»	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	15141 Обвалыщик мяса	
Направленности (при наличии)	Производство продуктов питания из мясного сырья	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5640	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3604	1610
социально-гуманитарный цикл	414	266
общепрофессиональный цикл	294	164

профессиональный цикл	1204	1428
в т.ч. практика:	720	720
- учебная	180	180
- производственная	540	540
- по профилю специальности/ преддипломная	-	-
Вариативная часть образовательной программы	824	246
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	824	246
Основы исследовательской деятельности	32	12
Охрана труда	32	20
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	66	40
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	78	20
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	80	44
ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	132	110
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защита дипломного проекта (работы)	216	
Всего	4428	2632

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	22.002 Специалист	Приказ Министерства	С Организационно-технологическое	С/01.5 Организационное обеспечение

	по технологии продуктов питания животного происхождения	труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 № 556н	В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	B/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 № 556н	А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	A/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Производство мясных продуктов»	15141 Обвалщик мяса	Знать: основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип действия и правила заточки и правки применяемых ножей Уметь: обвалка туш, полутиш, четвертин, частей туши, голов скота; отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке обрубов, разделка свиных туш на копчености под руководством обвалщика мяса более высокой квалификации; заточка и правка применяемых ножей

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности 1 - Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвалыщик мяса

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

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

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

		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

	<p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	---

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	<p>Навыки:</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</p>

	<p>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;</p> <p>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов</p> <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</p> <p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p> <p>учитывать рабочее время и выработку работающих;</p>
--	---

		<p>контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда;</p> <p>производственный контроль на предприятиях отрасли;</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p> <p>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>виды брака и его учет в производстве;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки:</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p>

	оформления документов на отпущенную продукцию;
	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
	определения потребности в рабочей силе;
	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
	учета рабочего времени и выработки работающих;
	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
	разработки мероприятий с целью устраниния рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
	участия в планировании основных показателей производства;
	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;

	<p>учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов</p> <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;</p> <p>осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</p> <p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p>
--	---

	<p>разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p> <p>учитывать рабочее время и выработку работающих;</p> <p>контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда;</p> <p>производственный контроль на предприятиях отрасли;</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p> <p>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p>
--	--

		виды брака и его учет в производстве;
		материалный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции 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 компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Навыки: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первой обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества;

	<p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования</p> <p>Умения:</p> <p>приемки сырья животного происхождения;</p> <p>отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;</p> <p>ведения первичной документации;</p> <p>безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>Знания:</p> <p>общие сведения о мясном скотоводстве;</p> <p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;</p> <p>требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;</p>
--	---

		<p>ход приемки сырья животного происхождения;</p> <p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения</p>
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки		<p>Навыки:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p>

	<p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения:</p> <p>приемки сырья животного происхождения;</p> <p>отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>
--	---

	<p>соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;</p> <p>ведения первичной документации;</p> <p>безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p>
Знания:	<p>общие сведения о мясном скотоводстве;</p> <p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;</p> <p>требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;</p> <p>ход приемки сырья животного происхождения;</p> <p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p>

	<p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения</p>
ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	<p>Навыки:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первой обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p>

	<p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования</p>
<p>Умения:</p> <p>приемки сырья животного происхождения;</p> <p>отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки</p> <p>соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;</p> <p>ведения первичной документации;</p>	

	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
	Знания:
	общие сведения о мясном скотоводстве;
	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;
	ход приемки сырья животного происхождения;
	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	режимы первичной переработки мясного сырья;
	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
	формы и правила ведения первичной документации;

		устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
		принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p>Навыки:</p> <p>планирования работы структурного подразделения;</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений</p> <p>Умения:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p>Знания:</p> <p>принципов и форм организации производственного процесса;</p> <p>методики расчета выхода продукции;</p> <p>структуры издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Навыки:</p> <p>планирования работы структурного подразделения;</p>

		<p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений</p> <p>Умения:</p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;</p> <p>оформлять планы работы по установленной форме;</p> <p>проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость</p> <p>Знания:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)</p>
	<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Навыки:</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</p> <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p>

	<p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства</p> <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p>Знания:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p> <p>Навыки:</p> <p>группировки и анализа информации;</p>
--	---

<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>расчета показателей производительности труда;</p> <p>расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;</p> <p>расчета суммы прибыли, процента рентабельности;</p> <p>расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств</p> <p>Умения:</p> <p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</p> <p>сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;</p> <p>осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;</p> <p>принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения</p> <p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)</p>
<p>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Навыки:</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p>

		<p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p> <p>Умения:</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий</p> <p>Знания:</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям</p> <p>Навыки:</p>

Выполнение вида деятельности по профессии рабочего, должности служащего	Выполнение работ по профессии 15141 Обвалщик мяса	<p>правки и заточки ножей;</p> <p>пользования защитными приспособлениями;</p> <p>разделки полутиш говядины и свинины;</p> <p>обвалки частей туш скота всех видов;</p> <p>обвалки голов крупного рогатого скота;</p> <p>обрезания пласта шпика со свиных полутиш;</p> <p>жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;</p> <p>подготовки субпродуктов к жиловке;</p> <p>жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов</p> <p>Умения:</p> <p>производить разделку полутиш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднеетазовую;</p> <p>производить разделку свиной полутиши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю;</p> <p>обваливать головы крупного рогатого скота;</p> <p>срезать шпик со свиных полутиш;</p> <p>соблюдать границы отделения частей туши при разделке;</p> <p>последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;</p> <p>жиловать и разбирать мясо по сортам и соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);</p>
---	---	--

	<p>отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;</p> <p>разрезать мясо на куски установленного размера;</p> <p>промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;</p> <p>раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;</p> <p>пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);</p> <p>определять сорт жилованного мяса;</p> <p>определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов</p> <p>Знания:</p> <p>анатомическое строение туш всех видов скота;</p> <p>типы сочленений костей скелета;</p> <p>расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;</p> <p>правила и схему разделки;</p> <p>наименование частей туш</p> <p>границы отделения частей туши при разделке;</p> <p>отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;</p> <p>требования действующих стандартов на готовую продукцию;</p>
--	--

		виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;
		приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
		способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
		расположение мышечной, жировой и соединительной тканей; приемы и способы жиловки мяса (по видам);
		средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам;
		допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
		номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
		химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
		технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;
		технологические требования к качеству жиловки;
		виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

При наличии ПС

Часть ОПОП-П	Наименование вида	Код и наименование	Код	Код и	Код и наименование
--------------	-------------------	--------------------	-----	-------	--------------------

обязательная /вариативная	деятельности	профессиональной компетенции	профессионального стандарта	наименование обобщенной трудовой функции	трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	A/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	A/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного	22.007	ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и	B/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и

	сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.007	ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	B/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности	22.007	ОТФ А Лабораторный контроль показателей	A/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и	

		полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья		безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качества пищевой продукции
	ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 3.3.	22.002	ОТФ С	C/01.5

		<p>Организовывать работу трудового коллектива.</p>		<p>Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	22.002	<p>ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию</p>	22.002	<p>ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

				х технологических линиях	линиях
--	--	--	--	--------------------------	--------

При отсутствии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	ВД 04 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего, должности служащего	ПК 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвалщик мяса	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Производство мясных продуктов»	Характеристика работ: Обвалка туш, полутиш, четвертин, частей туши, голов скота; Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке обрубов, разделке свиных туш на копчености под руководством обвалщика мяса более высокой квалификации; Заточка и правка применяемых ножей. Должен знать: основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип действия и правила заточки и правки

					применяемых ножей.
--	--	--	--	--	--------------------

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																															
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																					
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5		
Обязательная часть образовательной программы																																	
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины																																
	Базовые дисциплины																																
ООД.01	Русский язык	о	о	о	о	о	о	о	о	о																				о			
ООД.02	Литература	о	о	о	о	о	о	о	о	о																				о			
ООД.03	Иностранный язык	о	о	о	о	о	о	о	о	о																							
ООД.04	Информатика	о	о	о	о	о	о	о	о	о																			о	о	о		
ООД.05	История	о	о	о	о	о	о	о	о	о																			о	о			
ООД.06	География	о	о	о	о	о	о	о	о	о																			о				
ООД.07	Обществознание	о	о	о	о	о	о	о	о	о																		о	о				
ООД.08	Физика	о	о	о	о	о	о	о	о	о																	о	о	о				
ООД.09	Физическая культура						о				о																			о			
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	о	о	о	о	о	о	о	о	о																							
	Профильные дисциплины																																
ПД.01	Химия	о	о	о	о	о	о	о	о	о																			о	о	о		
ПД.02	Биология	о	о	о	о	о	о	о	о	о																							
ПД.03	Математика	о	о	о	о	о	о	о	о	о																		о		о			
ПД.04	Индивидуальный проект	о	о	о	о	о	о	о	о	о																			о				
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																																
СГ.01	История России	о	о	о	о	о	о	о	о	о																				о			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	о	о	о	о	о	о	о	о	о																							
СГ.03	Физическая культура						о				о																			о			
СГ.04	Основы финансовой грамотности	о	о	о	о	о	о	о	о	о																	о	о	о	о	о	о	
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	о	о	о	о	о	о	о	о	о																		о					
СГ.06	Основы бережливого производства	о	о	о	о	о	о	о	о	о																	о	о	о				
СГ.07*	Основы исследовательской деятельности	о	о	о	о	о	о	о	о	о																	о	о	о	о	о	о	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					о				о																							
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	о	о	о	о	о	о	о	о	о																	о	о	о				
ОП.02	Процессы и аппараты	о	о	о	о	о	о	о	о	о																	о	о	о				

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, Экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам								
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	1 курс	2 курс	3 курс			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины		1476	798	1404				72			612	864				
	Базовые дисциплины		924	598	906				18			424	500				
ООД.01	Русский язык		72	24	54				18			72					
ООД.02	Литература		108	60	108							32	76				
ООД.03	Иностранный язык		72	72	72							32	40				
ООД.04	Информатика		144	96	144							48	96				
ООД.05	История		130	50	130							64	66				
ООД.06	География		72	28	72							32	40				
ООД.07	Обществознание		72	34	72							32	40				
ООД.08	Физика		108	24	108							48	60				
ООД.09	Физическая культура		78	74	78							32	46				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		68	46	68							32	36				
	Профильные дисциплины		552	200	498				54			188	364				
ПД.01	Химия		144	84	132				12			32	112				
ПД.02	Биология		144	54	114				30			82	62				
ПД.03	Математика		232	30	220				12			74	158				
ПД.04	Индивидуальный проект		32	32	32							32					

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)			Объем образовательной программы в академических часах				Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
		Всего			Учебные занятия		Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.		Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	
		В т.ч. в форме практической подготовки									1 курс	2 курс	3 курс	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	86	38	64				10	12	86			86	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	56	40	56						56		56		
ОП.06*	Охрана труда	32	20	32						32		32		
ОПн.07*	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	66	40	58				2	6	66		66		
ОПн.08*	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	78	20	52				20	6	78			78	
ОП.09*	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	80	44	72				2	6	80		40	40	
П.00	Профессиональный цикл	1740	1358	748	40	50	78	1204	536		210	702	548	280
ПМн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	516	422	228	20	12	24	478	38		118	138	260	
МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из	246	170	228	20	12	6	208	38		82	102	62	

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	1 курс		
УП.01.01	мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		72	72	72				72			36	36	
ПП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		180	180	180				180			108		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		18					18	18			18		
ПМн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке		440	372	168		2	18	398	42		52	148	240
МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		176	120	168		2	6	134	42		52	76	48
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72	72				72			72		
ПП.02	Практика по профилю специальности		180	180	180				180			180		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Объем образовательной программы в академических часах								Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам								
			Всего		В т.ч. в форме практической подготовки		Учебные занятия		Практики		Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	1 курс	2 курс	3 курс	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю		12								12	12						12	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения		328	242	150	144	20	16	18	328							48	280	
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации		172	98	130		20	16	6	172							48	124	
ПП.03	Практика по профилю специальности		144	144		144				144								144	
ПМ.03. ЭК	Экзамен по модулю		12							12	12							12	
ПМ.04*	Выполнение работ по профессии 15141 Обвалщик мяса		324	262	148	144	20	12		324						324			
МДК.04.01	Технология обвалки мяса		96	68	86		10			96							96		
МДК.04.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов		72	50	62		10			72							72		
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		36	36		36				36							36		
ПП.04	Производственная практика		108	108		108				108							108		
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен		12							12	12						12		
ПМ.05ц	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		132	110	54	72			6	132				40	92				

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	1 курс	2 курс	3 курс		
МДК.05.01	Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения		54	38	54					54		40	14			
УП.05.01	Учебная практика		36	36		36				36		36				
ПП.05	Производственная практика		36	36		36				36		36				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен		6					6		6		6				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216													
Итого:			4428	2632	3060	864	40	108	180	3604	824	612	864	612	864	612

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование	
				1	2
1.	Основы исследовательской деятельности	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"	
2.	Охрана труда	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"	

3.	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	66	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
4.	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	78	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
5.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	80	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья			
6.	МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	38	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке			
7.	МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	42	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвалыщик мяса			
8	МДК 04.01 Технология обвалки мяса	96	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"

9	МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
10	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
11	Практика по профилю специальности	108	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
12	Квалификационный экзамен	12	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности			
13	МДК 05.01 Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения	54	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
14	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
15	Практика по профилю специальности	36	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
16	Экзамен по модулю	6	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
Итого		824		-

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ¹	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	<ul style="list-style-type: none"> – 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 полутиш. Клеймение – Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота - Размещение полутиш в камерах холодильника 	МДК 01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях	72	3	Участок убоя, грязная зона. Рабочее место бойца скота ООО «Русагро-Приморье».	

¹ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	- Выбор режима холодильной обработки					
2	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Определение упитанности убойных животных - Взвешивание и приёмка скота. оформление документов - Размещение скота в предубойных загонах - Подача скота к месту убоя - Ведение процессов убоя и первичной переработки скота 	ПП 01.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	180	4	<p>Участок охлажденных полуфабрикатов, рабочее место оператора участка охлажденных полуфабрикатов.</p> <p>Участок убоя, грязная зона. Рабочее место бойца скота</p> <p>ООО «Русагро-Приморье».</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – Проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака - Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях 					
3	<ul style="list-style-type: none"> – Составление этапов проведения входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – Составление графиков производственного контроля, мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 	МДК 02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	72	4	Участок контроля качества, рабочее место специалиста по качеству и ветеринарного врача. ООО «Русагро-Приморье».

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям. <p>Работать с нормативной документацией</p>					
4	<ul style="list-style-type: none"> – Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов 	ПП 02.01	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех	180	5	Участок контроля качества, рабочее место специалиста по качеству и ветеринарного врача. ООО «Русагро-Приморье».

<ul style="list-style-type: none">– 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.– Проведение 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, причиняемый окружающей среде при выполнении работ.– Проводить органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными– Проводить лабораторные исследования качества и безопасности	этапах её производства и обращения на рынке				
---	---	--	--	--	--

	<p>полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, ознакомление с источниками поступления сырья, 	ПП 03.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	144	6	<p>Рабочее место руководителя производства. ООО «Русагро-Приморье».</p>

<p>порядком их приёмки, оформление документов по сырью</p> <ul style="list-style-type: none">– 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.– 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						
---	--	--	--	--	--	--

<p>руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям</p> <ul style="list-style-type: none">– 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. <p>Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала</p> <ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none"> – Проведение органолептической оценки качества сырья, поступающего в сырьевое отделение. Оценка качества говяжьих и свиных полуутуш – Классификация поступающего сырья, его характеристика. Определение термического состояния мясного сырья. Проведение дефростации сырья, определение качества дефростации – Отработка навыков разделки говяжьих и свиных полуутуш. 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 	МДК 04.01	Технология обвалки мяса	36	2	Участок обвалки туш, рабочее место бойца скота и обвалщика. ООО «Русагро-Приморье».	

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 					
7	<ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса</p>	ПП 04.01	Выполнение работ по профессии 15141 Обвалщик мяса	108	4	ООО «Русагро-Приморье». Участок обвалки туш, рабочее место бойца скота и обвалщика

	<ul style="list-style-type: none"> – Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полуутуш – 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 					
	<ul style="list-style-type: none"> - Использование искусственного интеллекта для определения упитанности животных - Интеллектуальная система мониторинга за состоянием животных - Использование корпоративной системы бизнес-аналитики и др. 	МДК.05.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	36	3	Лаборатория «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов» КГБ ПОУ «УАПК»
9	<ul style="list-style-type: none"> - Автоматизация и роботизация основных процессов на мясоперерабатывающих 	ПП.05.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	36	3	Рабочее место руководителя производства.

предприятиях - от обездвиживания животных до упаковки и промежуточного хранения готовой продукции				ООО «Русагро-Приморье».	
---	--	--	--	-------------------------	--

5.4. Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч		
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего					
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.				
1 курс	39	1404	16	576	23	828	2	72	1	36	1	36									11	1476		
2 курс	30	1080	16	576	14	504	1	36			1	36	10	360	1	36	9	324			11	1476		
3 курс	19	684	6	216	13	468	2	72	1	36	1	36	14	504	10	360	4	144	6	216	2	1476		
Всего	88	3168	38	1368	50	1800	5	180	2	72	3	108	24	864	11	396	13	468	6	216	24	4428		

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы; г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

– включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- Русского языка и литературы
- Математики
- Химии
- Биологии
- Географии
- Иностранного языка
- Социально-экономических дисциплин
- Физики
- Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
- ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Анатомии и физиологии с/х животных
- Метрологии и стандартизации

Лаборатории:

- Химии
- Микробиологии, санитарии и гигиены
- Автоматизации технологических процессов
- Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов

Мастерские и зоны по видам работ:

- Спортивный комплекс
- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ», 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, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста- практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист- практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом -практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста- практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готоятся обучающиеся

1	Жиленков Дмитрий Геннадьевич	ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»	Технолог	7 лет
2	Булгаков Антон Михайлович	ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»	Технолог	5 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 148 330 руб.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМн.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ».....	2
«ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»	22
«ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»	44
«ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 15141 ОБВАЛЬЩИК МЯСА»	58
«ПМ.05 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	74

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

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМн.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	6
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
2.1. Трудоемкость освоения модуля	8
2.2. Структура профессионального модуля	8
2.3. Содержание профессионального модуля	9
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	17
3. Условия реализации профессионального модуля	19
3.1. Материально-техническое обеспечение	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение	19
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	Распознавать задачу или проблему, составлять план действий, искать информацию, оценивать результат	Алгоритмы выполнения работ, основные источники информации, методы работы, порядок оценивания результатов	-
ОК 02	Планировать процесс поиска информации, оформлять результаты поиска, использовать различные цифровые средства для решения задач	Номенклатуру информационных источников, средства и устройства информатизации, порядок их применения	-
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации, составлять различные правовые документы, находить проектные идеи, оценивать их жизнеспособность	Современную научную и профессиональную терминологию, траектории профессионального развития, правила разработки презентации	
ОК 04	Организовывать работу коллектива, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психологические особенности личности и коллектива	
ОК 05	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы, проявлять	Правила оформления документов, построения устных сообщений	

	толерантность в коллективе		
ОК 06	Демонстрировать осознанное поведение, описывать значимость своей специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции, стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	Пути обеспечения ресурсосбережения, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09	Понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработка по технологическим операциям.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных

	<p>разрабатывать предложения по устраниению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устраниния рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>		<p>материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устраниния рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устраниению отклонений от нормативов</p>
ПК 1.2	<p>Рассчитывать потребность производства в сырье и материалах, проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах, контролировать выполнение плановых заданий</p>	<p>Требования к качеству мясного сырья, ход приёмки сырья, режимы первичной переработки мясного сырья, требования к состоянию рабочего места и оборудования, принцип действия оборудования</p>	<p>Приёмки и определения качества поступающего сырья и материалов, первичной обработки сырья, контроля качества, оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования</p>

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональны е компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
---------------	--	---	----------------------------	----------------	--

1.	Ведение процесса первичной переработки свиней на автоматизированных линиях	<p>Оглушение свиней углекислым газом</p> <p>Подвешивание туш на конвейер при помощи путевых цепей</p> <p>Обескровливание животных путём проведения закола</p> <p>Опалка свиных туш.</p> <p>Режимы опалки.</p> <p>Полировка.</p> <p>Дополнительная опалка поверхности туши.</p> <p>Подвешивание туш на конвейер при помощи разног.</p> <p>Разметка грудины.</p> <p>Отделение прямой кишки</p> <p>Распил грудины.</p> <p>Вскрытие туши по белой линии.</p> <p>Выемка белых органов.</p> <p>Открытие диафрагмы.</p> <p>Освобождение почек от мембранны.</p> <p>Отрывание диафрагмы</p> <p>Опускание пакета красных органов.</p> <p>Выемка пакета красных органов.</p> <p>Отделение щековины.</p> <p>Распил на полутуши.</p> <p>Удаление надпочечного жира.</p> <p>Удаление нутряного жира.</p> <p>Удаление спинного мозга.</p> <p>Верхняя зачистка.</p> <p>Зачистка шеи</p> <p>Зачистка сухим паром.</p> <p>Оценка дефектов туш.</p>	Тема 1.3. Убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	38	По требованию работодателя ООО «Русагро-Приморье»
Итого				38	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	208	170
Курсовая работа (проект)	20	
Самостоятельная работа	12	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 01.01 в форме экзамена		
УП 01 в форме дифференцированного зачета	24	24
ПП 01 в форме дифференцированного зачета		
ПМ 01 в форме экзамена		
Всего	516	422

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теор. занятия		Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика	
					Практ. занятия	Практ. занятия	Практ. занятия	Практ. занятия						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
OK01-07, OK09 ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья. Учебная практика Производственная практика Промежуточная аттестация	246	170	246	54	154	20	12	6				72	180
	Всего:	516	422				208	20	12	6	72	180		

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		208/154	
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	<p>Содержание</p> <p>Введение. Понятие о специальности. Ценность мяса и мясных продуктов. Классификация предприятий по виду деятельности и выпускаемой продукции. Основное и вспомогательное производство. Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса, мясоперерабатывающего завода и холодильника. Сырьевая база предприятий мясной промышленности. Особенности снабжения предприятий мясной промышленности сырьём и материалами</p>	6/4 2	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 1. Отработка практических навыков работы на весоизмерительном оборудовании.</p>	4/4 4	
Тема 1.2. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	<p>Содержание</p> <p>Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных. Категории упитанности убойных животных.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 3. Изучение правил содержания, размещения и взвешивания убойных животных на базе предубойного содержания.</p> <p>Практическое занятие № 4. Изучение правил транспортировки скота.</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Способы транспортировки скота. Размещение животных на скотобазах.</p>	6/4 2 4/4 4 2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09

Тема 1.3. Убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Содержание	40/34	ПК 1.2 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
	Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней. Оглушение и подъём животных на путь обескровливания. Виды оглушения. Возможные дефекты. Обескровливание животных. Сбор крови на пищевые и технические цели. Забеловка и съёмка шкур. Поддувка туш сжатым воздухом. Механическая съёмка шкур. Извлечение внутренних органов из туш убойных животных. Порядок проведения нутровки. Распил на полутуши. Порядок проведения распиловки. Ветеринарно-санитарная оценка качества полутуш. Категории упитанности мяса. Клеймение мяса. Технологическая схема переработки птицы и кроликов. Оценка качества тушек птицы и кроликов. Клеймение мяса. Санитарные требования в цехе первичной переработки скота.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	34/34	
	Практическое занятие № 5. Изучение правил приёмки скота.	34	
	Практическое занятие № 6. Определение категорий упитанности убойных животных.		
	Практическое занятие № 7. Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).		
	Практическое занятие № 8. Изучение технологической схемы переработки свиней в шкуре.		
	Практическое занятие № 9. Выбор параметров процессов и оборудования для шпарки и опалки свиных туш.		
	Практическое занятие № 10. Проведение технологических расчётов первичной переработки крупного рогатого скота и свиней.		
	Практическое занятие № 11. Изучение категорий упитанности и клеймение мяса говядины и свинины.		
	Практическое занятие № 12. Изучение последовательности нутровки свиней и используемого оборудования.		
	Практическое занятие № 13. Изучение последовательности процесса съёмки шкур с туш убойных животных.		
	Практическое занятие № 14. Оценка дефектов туш.		

	<p>Практическое занятие № 15. Изучение режимов, назначения оборудования для шпарки и обезволашивания.</p> <p>Практическое занятие № 16. Изучение процесса обескровливания животных</p> <p>Практическое занятие № 17. Проведение ветеринарной оценки качества полутуш</p> <p>Практическое занятие № 18. Изучение технологической схемы переработки птицы и кроликов</p> <p>Практическое занятие № 19. Проведение оценки качества тушек птицы. Клеймение тушек птицы</p> <p>Практическое занятие № 20. Изучение санитарных требований в цехе первичной переработки скота.</p> <p>Практическое занятие № 21. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для первичной переработки скота</p>		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Сбор крови на пищевые и медицинские цели. Технологическое оборудование, используемое при переработке скота, птицы и кроликов. Проведение технологических расчетов в цехе убоя и первичной переработки.		
	Содержание	22/18	
	Классификация продуктов убоя. Классификация субпродуктов и способы их обработки. Состав и свойства крови. Переработка крови и её продуктов. Эндокринно-ферментное и специальное сырьё. Способы консервирования эндокринно-ферментного сырья. Состав и свойства животных жиров. Способы производства пищевых топлёных жиров. Переработка кишечного сырья. Морфологическое строение шкур. Технология переработки и консервирования шкур. Производство сухих животных кормов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	Практическое занятие № 22. Изучение технологических схем обработки субпродуктов.	18	
Тема 1.4. Обработка продуктов убоя	Практическое занятие № 23. Изучение способов предотвращения свёртываемости и консервирования крови.		
	Практическое занятие № 24. Изучение технологической схемы вытопки жиров из мягкого и твёрдого жирового сырья.		
			ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09

	Практическое занятие № 25. Изучение технологии производства свиной черёвы на поточно-механизированной линии. Практическое занятие № 26. Изучение способов посола шкур. Практическое занятие № 27. Изучение технологии производства кормовой муки. Практическое занятие № 28. Изучение видов кишечного сырья. Практическое занятие № 29. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки субпродуктов Практическое занятие № 30. Изучение правил сбора и консервирования эндокринно-ферментного сырья		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сушка пищевой крови и продуктов из крови. Производство пищевого альбумина.	2	
Тема 1.5. Холодильная обработка мяса и продуктов убоя	Содержание Термическое состояние мяса. Изменение свойств мяса при охлаждении и замораживании. Способы охлаждения и замораживания мяса. Хранение замороженного мяса. Изменение свойств мяса при замораживании. Размораживание мяса. Оборудование для холодильной обработки мяса. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки. Требования к качеству замороженного мяса. Методы борьбы с усушкой мяса. В том числе практических и лабораторных занятий	14/10 10/10	ПК 1.2 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
	Практическое занятие № 31. Изучение правил складирования и хранения мяса и продуктов питания из мяса на промышленных холодильниках. Практическое занятие № 32. Изучение правил загрузки и разгрузки плиточного морозильника. Практическое занятие № 33. Изучение технологии производства блоков селезёнки свиной замороженной. Практическое занятие № 34. Изучение правил эксплуатации холодильного оборудования. Практическое занятие № 35. Изучение правил складирования на промышленных холодильниках. Изучение способа получения искусственного холода.	10	
Тема 1.6.	Содержание	36/32	ПК 1.2

Производство колбасных изделий	Виды колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов. Основное сырьё и вспомогательные материалы для производства колбасных изделий. Требования нормативно-технической документации к поступающему сырью и материалам. Виды добавок, применяемых при производстве колбасных изделий. Виды оболочек для колбасных изделий. Подготовка вспомогательных материалов и белковых добавок к производству. Технологическая схема производства колбасных изделий. Подготовка мясного сырья к производству колбасных изделий. Разделка, обвалка и жиловка мяса. Посол и созревание мяса.	4	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	32/32	
	Практическое занятие № 36. Проведение органолептической оценки поступающего сырья и материалов.	32	
	Практическое занятие № 37. Применение добавок растительного и животного происхождения для варёных и полукопчёных колбас.		
	Практическое занятие № 38. Изучение последовательности процессов подготовки мясного сырья к посолу.		
	Практическое занятие № 39. Изучение порядка закладки сырья в куттер.		
	Практическое занятие № 40. Изучение режимов термической обработки колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 41. Изучение возможных дефектов колбасных изделий, возникающих в процессе термической обработки. подготовки колбасной оболочки.		
	Практическое занятие № 42. Определение качества обвалки мяса свинины.		
	Практическое занятие № 43. Определение качества жиловки мяса.		
	Практическое занятие № 44. Проведение органолептической оценки поступающего сырья и материалов		
	Практическое занятие № 45. Изучение влияния продолжительности посола на характеристики фарша колбасных изделий		
	Практическое занятие № 46. Проведение подготовки колбасной оболочки.		
	Практическое занятие № 47. Изучение видов колбасной оболочки		
	Практическое занятие № 48. Изучение процесса созревания мяса в посоле		

	Практическое занятие № 49. Изучение технологической схемы производства варёных колбас		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Практическое занятие № 50. Изучение технологической схемы производства полукопчёных и варёно-копчёных колбас		
	Практическое занятие № 51. Изучение технологической схемы производства сырокопчёных колбас		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разделка и обвалка мяса баранины. Дифференцированная обвалка мяса. Дообвалка мяса. Технологическое оборудование для измельчения и посола мяса.		4
Тема 1.7. Производство копчёных изделий	Содержание Ассортимент копчёных изделий. Характеристика сырья для производства копчёных изделий. Подготовка сырья к посолу. Интенсификация процесса посола. Принцип действия и конструктивные особенности массажёров и инъекторов мяса. Формовка изделий из мяса и шпика. Материалы и оборудование, используемые для формовки копчёных изделий. Термическая обработка изделий из мяса и шпика. Возможные дефекты копчёных изделий, их причины и способы предупреждения брака. Производство копчёностей из мяса птицы.	20/12	8 12
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 52. Изучение технологической схемы производства продуктов из свинины и говядины.		
	Практическое занятие № 53. Изучение технологической схемы производства продуктов из шпика свиного.		
	Практическое занятие № 54. Расчёт необходимого количества сырья и материалов для производства копчёностей и изделий из шпика свиного.		
	Практическое занятие № 55. Изучение процессов подготовки сырья к посолу		
	Практическое занятие № 56. Изучение принципа действия и конструктивных особенностей массажёров и инъекторов мяса.		
	Практическое занятие № 57. Изучение технологии производства копчёностей из мяса птицы		
	Содержание Ассортимент мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Сырьё и материалы для производства полуфабрикатов и требования к ним. Подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов.	30/16	
		14	

	Производство натуральных, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Производство рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте. Производство полуфабрикатов из мяса птицы. Производство быстрозамороженных вторых блюд. Сроки и условия хранения полуфабрикатов. Режимы холодильной обработки. Применение упаковки из материалов, увеличивающих сроки хранения продукции. Упаковка полуфабрикатов с применением газовых сред.		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	
	Практическое занятие № 58. Изучение технологической схемы производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. требований к организации процесса производства полуфабрикатов.	16	
	Практическое занятие № 59. Изучение ассортимента и технологии производства полуфабрикатов в тесте		
	Практическое занятие № 60. Изучение влияния качества сырья при производстве и хранении натуральных полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 61. Изучение ветеринарно-санитарных требований к организации процесса производства полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 62. Определение качества готовых полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 63. Проведение органолептической оценки сырья и готовой продукции		
	Практическое занятие № 64. Изучение технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы		
	Практическое занятие № 65. Изучение технологии производства быстрозамороженных вторых блюд.		
Тема 1.9. Производство мясных и мясосодержащих консервов	Содержание	20/14	
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов. Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства. Основное и вспомогательное сырье для производства мясных и мясосодержащих консервов. Технологическая схема производства консервов на мясной основе. Термическая обработка консервов.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/14	
	Практическое занятие № 66. Изучение технологического процесса производства мясных консервов.		

	Практическое занятие № 67. Изучение видов дефектов готовой продукции (мясных консервов) и способов их предупреждения. Практическое занятие № 68. Оформление термического журнала. Практическое занятие № 69. Изучение ассортимента консервов на мясной основе Практическое занятие № 70. Изучение требований к основному и вспомогательному сырью для производства консервов. Практическое занятие № 71. Изучение видов термической обработки консервов Практическое занятие № 72. Изучение требований к готовой продукции		
Тема 1.10. Организация технологического процесса производства продукции из мясного сырья	Содержание Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Организация контроля за соблюдением правил. Правила техники безопасности при работе с ножом. Организация контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.	14/10	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 73. Изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Практическое занятие № 74. Расчёт группового ассортимента колбасного цеха. Практическое занятие № 75. Расчет сырья и вспомогательных материалов в колбасном цехе. Практическое занятие № 76. Расчёт энергозатрат и численности работников. Практическое занятие № 77. Расчёт и расстановка оборудования	10/10	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Проведение технологических расчетов в цехе убоя и первичной переработки скота	2	
Курсовая работа		20/20	
Учебная практика	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.	72/72	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03

Организация контроля за проведением процессов переработки скота. Оценка качества полутиш. Клеймение. Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота. Размещение полутиш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки. 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. Определение режимов работы оборудования для охлаждения и заморозки продуктов из мясного сырья. Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья.		OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
Производственная практика Виды работ: Определение упитанности убойных животных. Взвешивание и приёмка скота. Оформление документов. Размещение скота в предубойных загонах. 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. Проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака. Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.	180/180	ПК 1.1, ПК 1.2 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
Промежуточная аттестация	24	
Всего	516	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории автоматизации технологических процессов, учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Царегородцева, Е. В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 19.06.2024).

2. 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> (дата обращения: 19.06.2024).

3. 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> (дата обращения: 19.06.2024).

4. 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> (дата обращения: 19.06.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

2. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 19.06.2024).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 19.06.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Обучающийся выполняет работы 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; взаимодействует с коллегами; осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации; демонстрирует осознанное поведение; понимает тексты на базовые профессиональные темы	Текущий контроль в форме устного опроса и тестирования. Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий Защита курсовой работы Промежуточная аттестация
ПК 1.2	Обучающийся проводит технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов, производства продукции из мясного сырья на автоматизированных линиях; оценивает качество выпускаемой продукции; обеспечивает работу оборудования с соблюдением режимов, соответствующих технологическим инструкциям; кратко обосновывает и объясняет свои действия	Текущий контроль в форме устного опроса и тестирования. Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий Защита курсовой работы Промежуточная аттестация
ОК 01	Обучающийся выбирает способы решения задач профессиональной деятельности: распознаёт задачу, определяет этапы её решения, оценивает результат и последствия своих действий	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий
ОК 02	Обучающийся использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий
ОК 03	Обучающийся использует знания по правовой и финансовой грамотности в работе определяет актуальность нормативно-правовой документации; определяет источники достоверной правовой информации	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий
ОК 04	Обучающийся эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий
ОК 05	Обучающийся осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации; грамотно излагает свои мысли и оформляет	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий

	документы по профессиональной тематике на государственном	
OK 06	Обучающийся демонстрирует осознанное поведение	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий
OK 07	Обучающийся организовывает профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий
OK 09	Обучающийся пользуется профессиональной документацией на государственном языке; понимает тексты на базовые профессиональные темы; кратко обосновывает и объясняет свои действия	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий

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

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЁ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	24
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	24
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	24
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	30
2. Структура и содержание профессионального модуля	32
2.1. Трудоемкость освоения модуля	32
2.2. Структура профессионального модуля	32
2.3. Содержание профессионального модуля	33
3. Условия реализации профессионального модуля	41
3.1. Материально-техническое обеспечение	41
3.2. Учебно-методическое обеспечение	41
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	42

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Производство пищевой продукции из мясного сырья».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK.01	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте,</p> <p>анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия,</p> <p>реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы</p> <p>выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
OK.02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
OK.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология</p>	-

	развития и самообразования определять источники достоверной правовой информации		
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	-	-
OK.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья;	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья;

	<p>заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования</p>	
ПК 2.2	<p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>	<p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие</p>	<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья;</p>

	<p>соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного</p>	<p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>
--	---	--	--

		учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения	
ПК. 2.3	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения;

	количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Знать: требования действующих стандартов к качеству натуральных полуфабрикатов; Причины возникновения брака;	Тема 1.3. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	14	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"

		Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов.			
		Знать требования действующих стандартов к качеству рубленых полуфабрикатов; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов.	Тема 1.4. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	18	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
		Знание требования действующих стандартов к качеству сырья при производстве продуктов из мяса; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты сырья для производства.	Тема 1.5. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	10	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	168	120
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	2	2
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена УП 02. в форме дифференцированного зачета ПП 02. в форме дифференцированного зачета ПМ 02 экзамен	18	18
Всего	440	440

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Практ. занятия					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
OK 01-04, OK 09 PK 2.1-2.3	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	176	120	176	46	122		2	6		
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	180	180								180
	Промежуточная аттестация	12								12	
	Всего:	440	372	176	168	-	2	18	72	180	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		440/372	
МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		440/372	
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий. Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	30/26 4	OK 01 OK 02 OK 04 ПК 2.1 ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 1. Контроль приемки и предубойного содержания скота и птицы.	26/26	
	Практическое занятие № 2. Ознакомление с клеймением туш и товароведческой маркировки мяса.		
	Практическое занятие № 3. Определение упитанности туш животных.		
	Практическое занятие № 4. Составление производственного контроля в цехах обработки субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья.		
	Практическое занятие № 5. Составление производственного контроля в цехах обработки субпродуктов, пищевых жиров.		
	Практическое занятие № 6. Составление производственного контроля в цехах обработки субпродуктов, кишечного сырья		
	Практическое занятие № 7. Составление плана мероприятий, обеспечивающих безопасность в процессе производства колбасных изделий		
	Практическое занятие № 8. Анализ востребованности мясной продукции на рынке.		
	Практическое занятие № 9. Характеристика видов контроля мясной продукции.		
	Практическое занятие № 10. Проведение термо-и pH-метрирования мясного сырья.		

	<p>Практическое занятие № 11. Проведение термо- и рН-метрирования мясного сырья.</p> <p>Практическое занятие № 12. Анализ требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.</p> <p>Практическое занятие № 13. Определение контроля производства и качества колбасных изделий.</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>		
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	<p>Содержание</p> <p>Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.</p> <p>Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.</p> <p>Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.</p> <p>Контроль технологических процессов в термическом отделении.</p> <p>Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.</p> <p>Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 14. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.</p> <p>Практическое занятие № 15. Разработка мероприятий по предупреждению брака</p> <p>Практическое занятие № 16. Определение фаршеемкости колбасной оболочки.</p> <p>Практическое занятие № 17. Проведение технических расчетов колбасного производства</p> <p>Практическое занятие № 18. Проведение идентификации колбасных изделий</p> <p>Практическое занятие № 19. Органолептические исследования качества вареных колбас.</p> <p>Практическое занятие № 20. Органолептические исследования качества копченых колбас.</p> <p>Практическое занятие № 21. Органолептические исследования качества полукопченых колбас.</p>	<p>30/16</p> <p>14</p> <p>16/16</p> <p>16</p>	<p>OK 01</p> <p>OK 02</p> <p>OK 04</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.3</p>

Тема 1.3. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание	36/26	
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	10	
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.		
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		
	Контроль производства панированных полуфабрикатов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	26/26	
	Практическое занятие № 22. Анализирование требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности натуральных полуфабрикатов.	26	
	Практическое занятие № 23. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины.		
	Практическое занятие № 24. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		
	Практическое занятие № 25. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из свинины.		
	Практическое занятие № 26. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		
	Практическое занятие № 27. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из баранины.		
	Практическое занятие № 28. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		
	Практическое занятие № 29. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из птицы.		
	Практическое занятие № 30. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		
	Практическое занятие № 31. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов говядины		
	Практическое занятие № 32. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов баранины		
	Практическое занятие № 33. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов свинины		
	Практическое занятие № 34. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов птицы		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

	Контроль по температурно-временному контролю.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	Содержание	14/10	OK 01 OK 02 OK 04 ПК 2.1 ПК 2.3
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	4	
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие № 35. Анализ требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 36. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 37. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		
	Практическое занятие № 38. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.		
	Практическое занятие № 39. Определение качественных показателей полуфабрикатов в тесте.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	Содержание	18/12	OK 01 OK 02 OK 04 OK 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины, свинины, баранины, птицы.	6	
	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченых, жареных, копчено-запеченых, копчено-вареных (варено-копченых), сырьекопченых, сырояленых продуктов из мяса		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие № 40. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки.		
	Практическое занятие № 41. Определение дефектов продуктов из мяса.		
	Практическое занятие № 42. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса говядины		

	<p>Практическое занятие № 43. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса свинины.</p> <p>Практическое занятие № 44. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса баранины.</p> <p>Практическое занятие № 45. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса птицы.</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>		
Тема 1.6. Контроль качества сырья для производства консервов	<p>Содержание</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели. Требования к консервной таре.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 46. Анализ требований нормативной документации, предъявляемых к показателям качества сырья при производстве мясосодержащих консервов.</p> <p>Практическое занятие № 47. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.</p> <p>Практическое занятие № 48. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Практическое занятие № 49. Разработка мероприятий по предупреждению брака.</p> <p>Практическое занятие № 50. Составление рецептур и установление соответствия качества мясных консервов из говядины по требованиям НТД.</p> <p>Практическое занятие № 51. Составление рецептур и установление соответствия качества мясных консервов из свинины по требованиям НТД.</p> <p>Практическое занятие № 52. Составление рецептур и установление соответствия качества мясных консервов из баранины по требованиям НТД.</p> <p>Практическое занятие № 53. Составление рецептур и установление соответствия качества мясных консервов из мяса птицы по требованиям НТД.</p>	<p>26/22</p> <p>4</p> <p>22/22</p> <p>22</p>	<p>OK 01</p> <p>OK 02</p> <p>OK 04</p> <p>OK 09</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p>

	Практическое занятие № 54. Проведение технологических расчетов консервного производства из говядины. Практическое занятие № 55. Проведение технологических расчетов консервного производства из свинины. Практическое занятие № 56. Проведение технологических расчетов консервного производства из баранины. В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7. Контроль технологических процессов при производстве консервов	Содержание Контроль технологических процессов при производстве консервов. Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов. Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения. В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 57. Анализ контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов из говядины Практическое занятие № 58. Анализ контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов из свинины Практическое занятие № 59. Анализ контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов из баранины Практическое занятие № 60. Анализ контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов из птицы Практическое занятие № 61 Составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов. В том числе самостоятельная работа обучающихся	14/10 4 10/10 10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
Курсовая работа (проект)			
Учебная практика Виды работ: 1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жироудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов.	72/72		

<p>9. Термометрирование мясного сырья.</p> <p>10. Органолептический анализ мясного сырья.</p> <p>11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.</p> <p>12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.</p> <p>13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.</p> <p>14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.</p> <p>15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.</p> <p>2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.</p> <p>6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.</p> <p>7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.</p> <p>8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.</p> <p>10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.</p> <p>11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.</p> <p>12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.</p> <p>13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.</p> <p>14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</p> <p>15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</p> <p>16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p> <p>17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</p> <p>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p>	180/180	

22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
Промежуточная аттестация	18	
Всего	440	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории автоматизации технологических процессов, учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 28.05.24).

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 06.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 06.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 190 с. — ISBN 978-5-4488-1595-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135510> (дата обращения: 06.06.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья.	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ПК 2.2	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья. Проводит анализ качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения на производственной практике. Решение ситуационных задач.
ПК 2.3	Производит приемку и определение качественных показателей поступающего сырья, распределяет поступающие сырье переработку, проводит первичную обработку сырья. Проводит оценку качества сырья, поступающего на заморозку в соответствии с требованиями технической документации, проверяет температуру и время охлаждения (заморозку). Подготавливает рабочие место и оборудование к ведению процесса охлаждения сырья, наблюдает за ходом процесса охлаждения. Проводит внешние осмотры по результатам анализов качества. Оформляет документацию о качестве продукции и состоянию оборудования.	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических работ, оценка тестового контроля.
ОК 01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.
ОК 02	Определяет задачи для поиска информации, панирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка решения ситуационных задач.

OK 04	Организовывает работу коллектива и команды;	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса.
OK 09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые), пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	46
1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	46
1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	46
2. Структура и содержание профессионального модуля	49
2.1. Трудоемкость освоения модуля	49
2.2. Структура профессионального модуля	49
2.3. Содержание профессионального модуля.....	50
2.4. Курсовая работа	54
3. Условия реализации профессионального модуля	55
3.1. Материально-техническое обеспечение	55
3.2. Учебно-методическое обеспечение	55
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	56

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK.01	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном контексте	-
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
OK.03	применять современную научную профессиональную терминологию, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
OK.04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива	-

	профессиональной деятельности		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов, правила построения устных сообщений	-
ОК.06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК.09	понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.1	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений
ПК 3.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями	принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ	планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 3.3	применять методики контроля качества сырья, рассчитывать потребности производства в сырье	принципы планирования работы трудового коллектива, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, расчета потребности производства в сырье и материалах, участие в планировании основных

			показателей производства
ПК 3.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива, принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств
ПК 3.5	оформлять учетно-отчетную документацию, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составлять отчеты по расходу сырья, вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья, нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, учета брака и анализа причин образования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	150	78
Курсовая работа (проект)	20	20
Самостоятельная работа	16	-
Практика, в т.ч.:	144	-
учебная	-	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01 экзамена		
ПП 03 в форме дифференцированного зачёта	18	-
ПМ. 03 в форме экзамена		
Всего	328	242

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:		Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Производственная практика
				Теор. занятия	Практ. занятия	Теор. занятия	Практ. занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1-3.5	МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации»	172	98	172	52	78	20	16	6		
	Производственная практика	144	144								144
	Промежуточная аттестация	12									
Всего:		328	242	172	130	20	16	6			144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	328/242	
	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	172/98	
Тема 1.1. Планирование и организация работы структурного подразделения	Содержание	32/20	ОК 01-ОК 05 ПК 3.1
	Типы предприятий. Производственная структура предприятия. Внутрихозяйственное прогнозирование и планирование. Производственная программа и мощность предприятия. Финансирование капитальных вложений	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Практическое занятие № 1. Построение организационной структуры	20	
	Практическое занятие № 2. Установление структурных связей между производственными подразделениями		
	Практическое занятие № 3. Определение специализации предприятия		
	Практическое занятие № 4. Составление плана расходов и доходов организации		
	Практическое занятие № 5. Расчёт показателей производственной мощности		
	Практическое занятие № 6. Методика составления плана расходов и доходов организации		
	Практическое занятие № 7. Методика составления плана снабжения предприятия		
	Практическое занятие № 8. Составление плана снабжения предприятия		
	Практическое занятие № 9. Расчёт эффективности инвестиционного проекта		
	Практическое занятие № 10. Составление бизнес-плана предприятия		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Проблемы и перспективы развития отрасли. Показатели производственной программы		
	Содержание	32/20	ОК 01-07

Тема 1.2. Организация и эффективность использования ресурсов предприятия	Состав и эффективность использования основных фондов. Состав и эффективность использования оборотных фондов. Состав и эффективность использования трудовых ресурсов. Финансовые ресурсы предприятия. Методика расчёта потребности в сырье и выхода продукции. Затраты предприятия. Калькуляция себестоимости	12	ОК 09 ПК 3.1, 3.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Практическое занятие № 11. Анализ структуры основных средств предприятия	20	
	Практическое занятие № 12. Анализ состояния и эффективности использования основных фондов предприятия		
	Практическое занятие № 13. Анализ экономической эффективности использования оборотных фондов предприятия		
	Практическое занятие № 14. Определение структуры кадров предприятия		
	Практическое занятие № 15. Определение показателей движения и использования кадров		
	Практическое занятие № 16. Расчёт показателей прибыли и рентабельности		
	Практическое занятие № 17. Расчёт потребности в сырье		
	Практическое занятие № 18. Расчёт выхода готовой продукции		
Тема 1.3. Основы организации труда	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.3, 3.4
	Содержание	40/22	
	Кадровая политика предприятия. Организация и нормирование труда. Мотивация и стимулирование труда. Виды, формы и системы оплаты труда. Состав расходов на оплату труда. Аттестация и оценка потребности работников в обучении. Управление деловой карьерой персонала. Общие этические принципы и характер делового общения.	16	
	В том числе практических и лабораторных занятий	22/22	
	Практическое занятие № 21. Проведение хронометража рабочего времени	22	
	Практическое занятие № 22. Составление баланса рабочего времени		
	Практическое занятие № 23. Составление графика выхода на работу		

	<p>Практическое занятие № 24. Заполнение табеля учёта рабочего времени</p> <p>Практическое занятие № 25. Разработка системы мотивации персонала</p> <p>Практическое занятие № 26. Разработка положения по организации оплаты</p> <p>Практическое занятие № 27. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда</p> <p>Практическое занятие № 28. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда</p> <p>Практическое занятие № 29. Определение критериев оценки потребности работников обучения</p> <p>Практическое занятие № 30. Оценка эффективности труда руководителей и специалистов управления</p> <p>Практическое занятие № 31. Подготовка, организация и проведение делового совещания.</p>			
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2		
	Характеристика HR - службы за рубежом			
	Содержание	42/16		
	Система методов управления структурным подразделением. Руководство и власть. Стили управления. Контроль. Процесс принятия управленческого решения. Методы предотвращения и разрешения проблем с работниками структурного подразделения. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Порядок контроля качества сырья и готовой продукции. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю. Учет, отчетность и анализ работы структурных подразделений	16		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16		
	Практическое занятие № 32. Построение решётки управления	16		
	Практическое занятие № 33. Определение стилей управления			
	Практическое занятие № 34. Решение задач на принятие управленческого решения			
	Практическое занятие № 35. Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения			

ОК 01-07
ОК 09
ПК 3.3- 3.5

	Практическое занятие № 36. Определение показателей производственного травматизма и профзаболеваний		
	Практическое занятие № 37. Составление акта по форме Н-1 и мероприятий по предупреждению травматизма		
	Практическое занятие № 38. Заполнение документов по контролю качества		
	Практическое занятие № 39. Порядок заполнения документов учётно-отчётной документации		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Справочник руководителя. Управление и контроль. Возможные конфликты в бригаде (тип конфликта, причина конфликта, способы разрешения, меры по предотвращению конфликта)	10	
Курсовая работа		20/20	ОК 01 – ОК 07 ОК 09 ПК 3.1- ПК 3.5
Производственная практика Виды работ: Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития. Ознакомление с производственной и организационной структурой управления предприятия, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с производственной мощностью предприятия, основными каналами снабжения, инвестиционными планами. Определение специализации предприятия Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда и кадровой политикой Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составление графиков выхода на работу производственного персонала Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени, участие в заполнении табеля учёта рабочего времени Проведение анализа эффективности деятельности предприятия Участие в контроле качества продукции	144/144	ОК 01 – ОК 07 ОК 09 ПК 3.1- ПК 3.5	
Промежуточная аттестация		18	
Всего		328	

2.4. Курсовая работа

Выполнение курсовой работы по модулю является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация и пути повышения эффективности производства продукции питания животного происхождения
 2. Совершенствование организации труда руководителей и специалистов
 3. Материальное стимулирование работников структурного подразделения
 4. Факторы и пути повышения эффективности использования основных средств предприятия по производству продукции питания животного происхождения
 5. Планирование себестоимости продукции питания животного происхождения
 6. Мотивация труда управленческого персонала и ее особенности на предприятия по производству продукции питания животного происхождения
 7. Совершенствование структуры управления предприятием
 8. Трудовой коллектив, порядок его формирования и развития
 9. Организация рационального использования основных средств в структурном подразделении
 10. Организация материального стимулирования работников
 11. Экономическая эффективность использования оборотных средств предприятия по производству продукции питания животного происхождения
 12. Управленческие решения и их роль в управлении производством.
 13. Совершенствование организации труда руководителей и специалистов предприятия по производству продукции питания животного происхождения
 14. Управление качеством труда и продукции на предприятии по производству продукции питания животного происхождения
 15. Учет и отчетность в управлении производственным подразделением
 16. Мотивация как метод управления производством
 17. Производственная структура предприятия и пути её совершенствования.
 18. Способы изучения и классификация затрат рабочего времени на предприятии по производству продукции питания животного происхождения
 19. Организация, аттестация и рационализация рабочих мест на предприятии по производству продукции питания животного происхождения
- Комплексная оценка деятельности предприятия по производству продукции питания животного происхождения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или 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>. (дата обращения: 05.06.2024)

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. , (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. URL: <https://urait.ru/bcode/511949> . - 335 с. (дата обращения: 05.06.2024)

3. Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. -407 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-14662-2. -URL : <https://urait.ru/bcode/478201>. (дата обращения: 06.06.2024)

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>. (дата обращения: 05.06.2024)

5. 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>. (дата обращения: 05.06.2024)

6. 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>. (дата обращения: 05.06.2024)

7. 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>. (дата обращения: 05.06.2024)

8. Экономика предприятия : учебник для вузов / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 458 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15878-6. - URL : <https://urait.ru/bcode/510104>. (дата обращения: 05.06.2024)

9. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 458 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15879-3. - URL : <https://urait.ru/bcode/530594>. (дата обращения: 05.06.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	Планирует работы структурного подразделения, оценивает эффективность производственного процесса, принимает управленческие решения	Защита курсовой работы. Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 3.2	Планирует работу структурного подразделения, оценивает эффективность деятельности структурного подразделения, принимает управленческие решения по организации выполнения работ исполнителями	Защита курсовой работы. Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 3.3	Осуществляет контроль качества сырья, рассчитывает потребности производства в сырье и материалах, участвует в планировании основных показателей производства	Защита курсовой работы. Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.4	Анализирует информацию, рассчитывает показатели производительности труда, суммы прибыли, процента рентабельности, показатели использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств	Защита курсовой работы. Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 3.5	Оформляет учетно-отчетную документацию, проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составляет отчеты по расходу сырья, ведёт учет рабочего времени	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ОК.01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи	Контрольные работы. Защита курсовой работы. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.02	Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Контрольные работы, защита курсовой работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.03	Применяет современную научную профессиональную терминологию, определяет траектории профессионального развития и самообразования	Контрольные работы, защита курсовой работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач.

OK.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Контрольные работы, защита курсовой работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
OK.06	Описывает значимость своей специальности	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
OK.07	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
OK.09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 15141 ОБВАЛЬЩИК МЯСА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
.....Ошибка! Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
Ошибка! Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля. **Ошибка! Закладка не определена.**
- 2. Структура и содержание профессионального модуля**Ошибка! Закладка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения модуля**Ошибка! Закладка не определена.**
- 2.2. Структура профессионального модуля**Ошибка! Закладка не определена.**
- 2.3. Содержание профессионального модуля.....**Ошибка! Закладка не определена.**
- 3. Условия реализации профессионального модуля**Ошибка! Закладка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение**Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение**Ошибка! Закладка не определена.**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвалыщик мяса»

1.6. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 15141 Обвалыщик мяса».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы «Технология продуктов питания животного происхождения».

1.7. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	номенклатуру информационных источников, применяемых в 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	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05	Осуществлять устную и письменную	правила оформления документов;	-

	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	Описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1	Производить разделку полуутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднеетазовую; производить разделку свиной полуутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю; обваливать головы крупного рогатого скота; срезать шпик со свиных полуутуш; соблюдать границы отделения частей туши при разделке; последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; жиловать и разбирать мясо по сортам и соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);	анатомическое строение туш всех видов скота; типы сочленений костей скелета; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота; правила и схему разделки; наименование частей туш; границы отделения частей туши при разделке; отличительные признаки левой и правой половины разных частей полуутуши; требования действующих стандартов на готовую продукцию; виды и причины дефектов при разделке,	правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями; разделки полуутуш говядины и свинины; обвалки частей туш скота всех видов; обвалки голов крупного рогатого скота; обрезания пласта шпика со свиных полуутуш; жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов

	<p>отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей; разрезать мясо на куски установленного размера; промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки; раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;</p> <p>пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой); определять сорт жилованного мяса;</p> <p>определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов</p>	<p>меры их устранения и предупреждения; приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;</p> <p>способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p> <p>анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;</p> <p>расположение мышечной, жировой и соединительной тканей; приемы и способы жиловки мяса (по видам);</p> <p>средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;</p> <p>допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;</p> <p>номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории; химический состав и пищевую ценность субпродуктов;</p> <p>технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;</p> <p>технологические требования к качеству жиловки;</p> <p>виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p>	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	148	118
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01 другие формы		
МДК 04.02 другие формы		
УП 04.01 дифференцированный зачет	12	
ПП 04 дифференцированный зачет		
ПМ 04 квалификационный экзамен		
Всего	324	262

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Практ. занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1 ОК 01- 07; ОК 09	МДК 04.01. Технология обвалки мяса	96	68	96	18	68	-	10		
ПК 4.1 ОК 01- 07; ОК.09	МДК 04.02. Технология жиловки мяса и субпродуктов	72	50	72	12	50	-	10		
ПК 4.1 ОК 01- 07; ОК 09	Учебная практика	36	36						36	
ПК 4.1 ОК 01- 07; ОК 09	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	324	262	168	148	-	20	36	108	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 04.01 Технология обвалки мяса		96/68	
Раздел 1. Анатомическое строение туш убойных животных		12/8	
Тема 1.1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<p>Содержание</p> <p>Система органов произвольного движения животных. Пассивные, активные органы произвольного движения. 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. Мышцы тела животных. Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах. Строение и состав мышечной ткани. Мышечная, соединительная, жировая, костная, хрящевая, нервная, лимфатическая ткани. Состав и пищевая ценность мышечной, соединительной, жировой, костной тканей. Системы органов сельскохозяйственных животных. Строение и функции систем пищеварения, дыхания, кровообращения.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 1. Изучение системы органов произвольного движения животных</p> <p>Практическое занятие № 2. Изучение строения костей скелета</p> <p>Практическое занятие № 3. Изучение прижизненных и послеубойных изменений в мышцах</p> <p>Практическое занятие № 4. Изучение систем органов убойных животных</p>	12/8	ПК 4.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09
Раздел 2. Технологический процесс обвалки мяса		84/60	
Тема 2.1. Характеристика мясного сырья	<p>Содержание</p> <p>Классификация мясного сырья. Определение, состав и виды мяса. Говяжье, свиное, баранье мясо. Классификация мяса по термическому состоянию. Характеристика мясного сырья.</p>	16/12	
		4	

	Требования, предъявляемые к мясу первой и второй категорий. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное мясо. Хранение мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах.		OK.09
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие № 5. Определение качества мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий	12	
	Практическое занятие № 6. Определение термического состояния мясного сырья и его качественных показателей		
	Практическое занятие № 7. Изучение характеристик говядины		
	Практическое занятие № 8. Изучение характеристик свинины		
	Практическое занятие № 9. Изучение характеристик баранины		
	Практическое занятие № 10. Определение категорий упитанности говядины и свинины		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Требования к качеству мясного сырья		
	Выбор оптимального режима дефростации мясного сырья		
Тема 2.2. Подготовка сырья	Содержание	48/40	ПК 4.1 OK 01 OK 03 OK.04 OK 07
	Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка говяжьих полутуш. Разделка свиных и бараньих полутуш. Обвалка мяса. Обвалка говяжьих отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Обвалка свиных отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Механизация процесса обвалки. Применяемое оборудование. Состав линии обвалки. Обвалочные ножи и другие инструменты ручной обвалки. Способы обвалки мяса. Вертикальный и горизонтальный методы обвалки. Плюсы и минусы механической обвалки мяса.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	40/40	

	Практическое занятие № 11. Изучение влияния способа дефростации на качество мяса	40	
	Практическое занятие № 12. Изучение схем разделки говяжьих туш		
	Практическое занятие № 13. Изучение приёмов обвалки лопаточной части говядины		
	Практическое занятие № 14. Изучение приёмов обвалки спинно-рёберного отруба говядины		
	Практическое занятие № 15. Изучение приёмов обвалки тазобедренных частей туши говядины		
	Практическое занятие № 16. Изучение приёмов обвалки задних ног говядины		
	Практическое занятие № 17. Изучение приёмов обвалки поясничной части (филея) говядины		
	Практическое занятие № 18. Изучение приёмов обвалки шейной части говядины		
	Практическое занятие № 19. Изучение приёмов обвалки грудинки говядины		
	Практическое занятие № 20. Изучение схем разделки бараньих и свиных туш		
	Практическое занятие № 21. Изучение приёмов обвалки лопаточной части свинины		
	Практическое занятие № 22. Изучение приёмов обвалки спинно-рёберного отруба свинины		
	Практическое занятие № 23. Изучение приёмов обвалки тазобедренных частей туши свинины		
	Практическое занятие № 24. Изучение приёмов обвалки задних ног свинины		
	Практическое занятие № 25. Изучение приёмов обвалки поясничной части (филея) свинины		
	Практическое занятие № 26. Изучение приёмов обвалки шейной части свинины		
	Практическое занятие № 27. Изучение приёмов обвалки грудинки свинины		
	Практическое занятие № 28. Изучение приёмов обвалки баранины		
	Практическое занятие № 29. Изучение приёмов обвалки тушек птицы и кроликов		

	Практическое занятие № 30. Изучение оборудования и производственного инвентаря, применяемого при обвалке мяса В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Универсальная разделка полуутуш Разделка полуутуш на полуфабрикаты		
Тема 2.3. Безопасность труда. Производственная санитария. Контроль качества.	Содержание Основы законодательства об охране труда. Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спецодежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности. Противопожарное водоснабжение и пожарная техника 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. Качество продукции и его зависимость от сырья. Способы осуществления контроля. Пищевые отравления и их причины. Мероприятия, предусмотренные производственным контролем в борьбе с пищевыми токсициоинфекциями. Определение качества мяса Органолептическая оценка свежести мяса. Контроль технологического процесса разделки, обвалки мяса	10/8 2	ПК 4.1 OK 02 OK 05 OK 06 OK 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие № 31. Организация рабочих мест при разделке и обвалке мяса	8	
	Практическое занятие № 32. Организация контроля качества сырья на этапах разделки и обвалки мяса		
	Практическое занятие № 33. Методы органолептической оценки качества мяса		
	Практическое занятие № 34. Анализ условий и безопасности труда в цехе обвалки мяса		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

	Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении»		ПК 4.1 OK 02 OK 05 OK 06 OK 07
МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	72/50		
Тема 1.1. Технология жиловки мяса и субпродуктов	Содержание	46/38	
	Жиловка мяса по видам. Жиловка говядины. Характеристика сортов. 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. Жиловка свинины. Сорта мяса. Жиловка свиного мяса. Жиловка мясной обрези. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Жиловка баранины и мяса птицы Сорта мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Жиловка субпродуктов. Головы, языки, мозги, губы, ноги, сердце, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	38/38	
	Практическое занятие № 1. Изучение санитарных и ветеринарных требований к процессу жиловки	38	
	Практическое занятие № 2. Изучение технологической инструкции по жиловке мяса говядины		
	Практическое занятие № 3. Изучение технологической инструкции по жиловке мяса свинины		
	Практическое занятие № 4. Определение сортов жилованного мяса		
	Практическое занятие № 5. Организация контроля качества сырья в процессе жиловки мяса		
	Практическое занятие № 6. Изучение технологической инструкции по жиловке субпродуктов		

Тема 1.2. Безопасность труда в процессе жиловки мяса и субпродуктов	Практическое занятие № 7. Составление и анализ технологической схемы последовательности выполнения операций при жиловке мяса и субпродуктов		
	Практическое занятие № 8. Расчет выхода мяса говядины и свинины		
	Практическое занятие № 9. Изучение приемов выделения крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины		
	Практическое занятие № 10. Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов при жиловке мяса		
	Практическое занятие № 11. Расчет выхода котлетного мяса, количества пищевых и технических отходов при жиловке мяса		
	Практическое занятие № 12. Изучение приемов приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса		
	Практическое занятие № 13. Изучение приемов приготовления порционных полуфабрикатов из говядины		
	Практическое занятие № 14. Изучение приемов приготовления порционных полуфабрикатов из свинины и баранины		
	Практическое занятие № 15. Расчет выхода порционных полуфабрикатов из мяса		
	Практическое занятие № 16. Изучение приемов приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины		
В том числе самостоятельная работа обучающихся	Практическое занятие № 17. Расчет выхода мелкокусковых полуфабрикатов при жиловке мяса	4	
	Практическое занятие № 18. Расчет количества мясного сырья для выполнения производственного задания		
Тема 1.2. Безопасность труда в процессе жиловки мяса и субпродуктов	Практическое занятие № 19. Изучение правил складирования и хранения мяса и полуфабрикатов из мяса в холодильниках		
	Содержание	12/10	ПК 4.1 ОК 02
	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.	2	ОК 05 ОК 06 ОК 07

	<p>Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Требования безопасности к персоналу и оборудованию в процессе жиловки мяса.</p> <p>Должностные инструкции жиловщика мяса. Общие положения. Должностные обязанности. Права. Ответственность.</p> <p>Основы законодательства об охране труда. Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спецодежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности.</p>	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>10/10</p>	
	Практическое занятие № 20. Изучение требований правил техники безопасности при жиловке мяса	10	
	Практическое занятие № 21. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения		
	Практическое занятие № 22. Организация рабочих мест при жиловке мяса		
	Практическое занятие № 23. Организация контроля качества сырья на этапах жиловки мяса		
	<p>Практическое занятие № 24. Анализ условий и безопасности труда в цехе жиловки мяса</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения</p>	<p>4</p>	
Тема 1.3. Производственный участок	Содержание	4/2	ПК 4.1 ОК 07
	Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария при производстве работ в сырьевом отделении. Основное сырьё для производства мясных изделий. Контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки и жиловки мяса.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 25. Изучение требований производственной санитарии в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Контроль качества сырья на этапах разделки, жиловки и обвалки мяса		

Учебная практика Виды работ: Проведение органолептической оценки качества сырья, поступающего в сырьевое отделение. Оценка качества говяжьих и свиных полутиш. Классификация поступающего сырья, его характеристика. Определение термического состояния мясного сырья. Проведение дефростации сырья, определение качества дефростации. Отработка навыков разделки говяжьих и свиных полутиш. 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.	36/36	ПК 4.1 ОК 01-ОК 07 ОК 09
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 полутиш. 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.	108/108	ПК 4.1 ОК 01-ОК 07 ОК 09
Промежуточная аттестация	12	
Всего	324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, автоматизации технологических процессов, микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Зекунов А.Г. Управление качеством: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Зекунов [и др.]; под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 460 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11826-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537126> (дата обращения: 10.06.2024).

2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05919-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538656> (дата обращения: 10.06.2024).

3. 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. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмержентные 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, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786> (дата обращения: 10.06.2024).

3.2.2. 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. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	Выполняет разделку <i>туши, полутуши и четвертин на отруба (части)</i> в соответствии с нормативно-технической документацией; выполняет процесс обвалки частей туш скота (по видам) в соответствии с требованиями стандартов выполняет процесса жиловки мяса (по видам) и разделяет его по сортам в соответствии с нормативно-технической документацией выполнение процесса жиловки субпродуктов в соответствии с требованиями стандартов	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ; оценка умений, приобретенных в ходе выполнения практических занятий. Квалификационный экзамен
ОК 01	Распознает задачу или проблему в профессиональном контексте	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 02	Определяет необходимые источники информации и умеет использовать современное программное обеспечение	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 03	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 04	Взаимодействует с коллегами и руководством	Наблюдение за поведением в коллективе
ОК 05	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 06	Описывает значимость своей специальности	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 07	Соблюдает нормы экологической безопасности, определяет направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания
ОК 09	Обосновывает и объясняет свои действия	Оценка результатов выполнения практических работ

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

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.05 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	76
1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	76
1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	76
2. Структура и содержание профессионального модуля	78
2.1. Трудоемкость освоения модуля	78
2.2. Структура профессионального модуля.....	78
2.3. Содержание профессионального модуля.....	79
3. Условия реализации профессионального модуля	83
3.1. Материально-техническое обеспечение	83
3.2. Учебно-методическое обеспечение	83
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	83

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности»

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы «Технология продуктов питания животного происхождения».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK.01	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
OK.02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	определять необходимые источники информации		
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	приемы структурирования информации	
	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		
OK.03	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	правила разработки презентации	-
	определять источники достоверной правовой информации		
OK.04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива	-
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов, правила построения устных сообщений	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	54	38
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 05.01 другие формы		
УП 05.01 дифференцированный зачет	6	
ПП 05 дифференцированный зачет		
ПМ 05 квалификационный экзамен		
Всего	132	110

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки		Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
			Теор. занятия	Практ. занятия							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
	МДК 05.01 Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения	54	38	54	16	38	-	-			
	Учебная практика	36	36							36	
	Производственная практика	36	36								36
	Промежуточная аттестация	6									
	Всего:	132	110	54	54	-	-	36	36		

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 05.01 Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения			
Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения			
Тема 1.1. Цифровизация и цифровые технологии в зоотехнии	<p>Содержание</p> <p>Основные понятия дисциплины: данные, информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая экономика и другие. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики. Цифровая трансформация современных предприятий.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие 1. Основные понятия цифровой экономики</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>4/2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>OK 01</p> <p>OK 02</p> <p>OK 03</p> <p>OK 04</p> <p>OK 05</p>
Тема 1.2 Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	<p>Содержание</p> <p>Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики. Национальная программа «Цифровая экономика РФ». Основные положения национальной программы «Цифровая экономика РФ». Основные федеральные проекты и индикаторы национальной программы «Цифровая экономика РФ».</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие 2. Использование СПС в профессиональной деятельности</p> <p>Практическое занятие 3. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ</p>	<p>10/8</p> <p>2</p> <p>8</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>OK 01</p> <p>OK 02</p> <p>OK 03</p> <p>OK 04</p> <p>OK 05</p>

	Практическое занятие 4. Основные федеральные проекты в области цифровой экономики	2	
	Практическое занятие 5. Актуальные проблемы электронных документов и электронного документооборота	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Характеристика цифровых технологий	Содержание	4/2	
	Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Технологии распределенных реестров (блокчейн). Квантовые технологии. Новые производственные технологии. Аддитивные технологии. Суперкомпьютерные технологии. Компьютерный инжиниринг. Промышленный интернет. Компоненты робототехники (промышленные роботы). Технологии беспроводной связи. Технологии виртуальной реальности.	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 6. Характеристика цифровых технологий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Эффективность цифровой трансформации АПК.	Содержание	8/6	
	Экспериментальная оценка затрат на внедрения цифровых технологий в АПК. Индикаторы цифровой трансформации АПК. Оценка вклада цифровизации в экономический рост. Факторы, сдерживающие внедрение цифровых технологий в АПК. Проблемы инвестиций в цифровые агропромышленные проекты. Кадровые проблемы цифровизации АПК. Влияние цифровых технологий на рынок труда. Изменения потребностей в персонале и требований к специалистам. Перспективные профессии, востребованные рынком в условиях цифровизации АПК	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 7. Расчет и анализ показателей экономической эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии АПК	2	
	Практическое занятие 8. Расчет и анализ показателей экономической эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии АПК	2	
	Практическое занятие 9. Расчет и анализ показателей экономической эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии АПК	2	

	Практическое занятие 10. Расчет и анализ показателей экономической эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии АПК		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Направления цифровой трансформации АПК	Содержание	8/6	
	Цифровая трансформация АПК. Направления цифровизации АПК по отраслям. Сфера применения цифровых технологий в АПК. Виды информационных сервисов для цифровизации процессов АПК. Архитектура агропромышленных цифровых систем. Сущность инвестирования в цифровые технологии в АПК.	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 11. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК.	2	
	Практическое занятие 12. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК: сбор, хранение и обработка данных	2	
	Практическое занятие 13. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК: сбор, хранение и обработка данных	2	
Тема 1.6 Информация в АСУ ТП	Содержание	4/2	
	Способы повышения достоверности информации	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 14. Способы повышения достоверности информации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.7. Программное обеспечение АСУ	Содержание	8/6	
	Понятие системы реального времени. Операционные системы реального времени. Программирование задач АСУ ТП: программирование задач нижнего уровня, программирование задач верхнего уровня. Технология обмена данными.	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 15. Обмен данными. Экспорт и импорт данных.	2	
	Практическое занятие 16. Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	2	
	Практическое занятие 17. Виртуальный учебный комплекс «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Пост управления и человек	Содержание	4/2	
	Характеристики человека-оператора. Принципы построения интерфейса оператора.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 18. Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.9. Оптимальное и адаптивное управление	Содержание	4/2	
	Оптимальное управление. Адаптивное управление.	2	OK 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	OK 02
	Практическое занятие 19. Виртуальный учебный комплекс «Автоматизированный колбасный цех»	2	OK 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	OK 04
			OK 05
Учебная практика		36/36	
Виды работ:			OK 01
1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях;			OK 02
2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование;			OK 03
3. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства;			OK 04
4. Автоматизация заготовительного производства;			OK 05
5. Автоматизация механизированного производства			
6. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда			
Производственная практика		36/36	
Виды работ:			OK 01
1. Освоение автоматизации технологических процессов.			OK 02
2. Освоение роботизированной работы в мясном производстве.			OK 03
3. Использование методов информационно-логического анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации.			OK 04
Освоение информационных платформ для осуществления документооборота и внесения данных в информационные системы.			OK 05
Промежуточная аттестация		6	
Всего		132	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или 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, 2023. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514330> (дата обращения: 17.07.2024)

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536599> (дата обращения: 19.06.2024).

3. Трухачев В. И. Цифровые технологии, автоматизированные системы и роботы в животноводстве / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-45759-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/282677> (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Труфляк Е. В. Цифровые технологии в сельском хозяйстве и городской среде : учебник для СПО / Е. В. Труфляк. Санкт-Петербург : Лань, 2024. 448 с. Лань : электронно-библиотечная система Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401027>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
OK.01	Определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	различные виды устного и письменного опроса; тестирование; защита презентаций; экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях; оценка результатов выполнения практических работ; контрольная работа.
OK.02	Оценивать практическую значимость результатов поиска	
OK.03	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	
OK.04	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
OK.05	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»	2
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	13
«СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	28
«СГ 04 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	45
«СГ.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕНДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	57
«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»	72
«СГ.07 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	83
«ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	95
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»	106
«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»	120
«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»	134
«ОП.09 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»	147

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям).

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	приемы структурирования информации	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические особенности личности	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем коллективе	

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
ПК 2.1		Общие сведения о мясном скотоводстве	
ПК 2.2		Основные принципы действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения	
ПК 3.5		Основные правила учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	36	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		24/12	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.	<p>Содержание</p> <p>Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года.</p> <p>Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.</p>	4/2 2	OK 01 OK 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 1. Исследование политической культуры взаимодействия власти и оппозиции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	<p>Содержание</p> <p>«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина.</p> <p>Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.</p>	4/2 2	OK 06 OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 2. Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	4/2	OK 06

Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	2	OK 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 3. Аналитический отчет по теме: Проблемы восстановления Чечни. Борьба с террором: кто побеждает?	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание	4/2	OK 07 OK 09
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве.	2	
	Договор о коллективной безопасности.		
	Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 4. Анализирование миротворческой миссии России в постсоветский период	2	
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	OK 01 OK 03 ПК 3.5
	Содержание	4/2	
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое и сельскохозяйственное развитие Крыма в составе Российской Федерации. Основные правила учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 5. Аналитическое суждение по теме «Крым в России»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	4/2	

Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Реформы системы образования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 6. Оценка экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Россия и глобальный мир		12/2	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание	4/2	OK 04 OK 06
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 7. Изучение Сирийского конфликта.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Китай — промышленный центр мира	Содержание	2	OK 01 OK 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Усиление Китая в промышленной отрасли. Китай - мировые сельскохозяйственные рынки, общие сведения о мясном скотоводстве. Основные принципы действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Глобальный финансовый кризис (2008-2009 гг.).	Содержание	2	OK 06 OK 09
	Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Высокие цены на сырьевые товары. Инновации на финансовом рынке. Образование финансовых пузырей.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Пандемия и ее влияние на мир.	Содержание	2	OK 04 OK 06
	Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Крупнейшие эпидемии. Механизмы передачи возбудителя инфекции.	2	

Тема 2.5. Конфликты Ближнего Востока.	В том числе практических занятий и лабораторных работ		OK 05 OK 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание	2	
	Война в Персидском заливе: вторжение иракских войск в Кувейт, военная операция «Буря в пустыне». Курдский вопрос в Турции и Ираке. Палестинская проблема как основа арабо-израильского конфликта. Палестинская национальная автономия. Мирное урегулирование ближневосточного конфликта. План «Дорожная карта». Конфронтация «Фатх» и «Хамас». Посредничество России и Запада в урегулировании палестинской проблемы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17067-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538364> (дата обращения: 30.05.2024)

3.2.2. Дополнительные источники

1. История России. XX — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17698-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/541618/p.1> (дата обращения: 19.06.2024).

2. Касьянов, В. В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18531-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/535276> (дата обращения: 30.05.2024).

3. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/556491> (дата обращения: 30.05.2024).

4. Князев, Е. А. История России. XX век : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/543074/p.1> (дата обращения: 19.06.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - приемы структурирования информации - современная научная и профессиональная терминология - психологические особенности личности - проявлять толерантность в рабочем коллективе сущность гражданско-патриотической позиции - соблюдать нормы экологической безопасности основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - основные правила подготовки к работе основного вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования сырья - способы и показатели оценки результаты работы коллектива - основные правила подготовки производственного учета <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам - использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности - планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - Определяет место исторического знания в специальности, приводит примеры; - владеет навыками реконструкции и интерпретации исторических текстов; - распознает основные исторические проблемы, взаимосвязи, применяет их в контексте определенного исторического периода; - участвует в дискуссии и демонстрирует понимание специфики исторических проблем и методов их решения в рамках беседы; - формирует целостную картину исторического и культурного развития России; - анализирует закономерности, логику исторического процесса, выявляет истоки самобытности; - сопоставляет ключевые тенденции в истории России, анализирует одну из важнейших проблем для российского общества проблем – проблем взаимоотношения с Западом. 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка результатов устного и письменного опроса; - оценка результатов тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы; - оценка результатов выполнения домашних заданий; - оценка результатов выполнения практических работ; - оценка результатов дифференцированного зачёта.

<ul style="list-style-type: none">- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	15
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	15
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	16
2.2. Содержание дисциплины	17
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
3.1. Материально-техническое обеспечение	25
3.2. Учебно-методическое обеспечение	25
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
OK 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
OK 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
OK 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
OK 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
OK 06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
OK 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-

OK 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
ПК 1.2	обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	Требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	98	98
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	98	98

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		32	
Тема 1.1 Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	<p>Содержание</p> <p>Лексика: -Географическое положение -Традиции и обычаи -Культура, достопримечательности Грамматика: видовременные формы английского глагола. Действительный и страдательный залоги.</p>	6/6	OK 01 OK 09
	<p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие №1. Проведение диалога-дискуссии по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»</p> <p>Практическое занятие №2. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка».</p> <p>Практическое занятие №3. Составление саммери текста «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка»</p>	6/6	
Тема 1.2 Роль образования в современном мире	<p>Содержание</p> <p>Лексика: -Образование в России -Виды учебных заведений -Система образования в Великобритании Грамматика: инфинитивные конструкции в научно-популярном стиле (it is necessary In order to....)</p>	6/6	OK 02 OK 05

	В том числе практических занятий Практическое занятие №4. Чтение и перевод текста по теме «Система образования в России». Практическое занятие №5. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Практическое занятие №6. Выполнение лексических и грамматических упражнений на основе текста «Роль образования в моей жизни» В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/6	
Тема 1.3 Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание Лексика: -Моя профессия- технолог -Я и моя профессия -Выбор профессии -Технология мяса и мясных продуктов Грамматика: особенности употребления союзов for, since. Конструкция с союзом for + Infinitive. В том числе практических занятий Практическое занятие №7. Чтение и перевод текста по теме «Я и моя профессия». Практическое занятие №8. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии». Практическое занятие №9. Дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие». В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/6	ОК 03 ОК 09 ПК 1.2
Тема 1.4 Основы делового общения	Содержание Лексика: -Официальное и неофициальное общение -Деловая переписка -Этикет общения Грамматика: Условные предложения I, II, III типов.	6/6	ОК 09 ПК 1.2

Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие №10. Чтение и перевод деловых писем. Практическое занятие №11. Основы делового общения на иностранном языке. Практическое занятие №12. Правила ведения разговоров по телефону.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание Лексика: -Агентства по найму и трудоустройству -Резюме -Портфолио Грамматика: Употребление модальных глаголов и их эквивалентов в пассивных конструкциях.	8/8	ОК 09 ПК 1.2
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир	В том числе практических занятий	8/8	
Тема 2.1 Достижения и инновации 21 века	Содержание	8/8	ОК 02 ОК 09
	Лексика: -Наука и технология -Изобретатели и изобретения -Отраслевые выставки		

	Грамматика: Роль подлежащего в предложении. Инфинитив в роли подлежащего.		
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие № 17. Обсуждение текста по теме «Великие умы человечества и их изобретения» Практическое занятие № 18. Построение монолога-высказывания по теме «Отраслевые выставки». Практическое занятие № 19. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» Практическое занятие № 20. Виртуальная экскурсия «Посещение отраслевой выставки»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Чемпионат профессионального мастерства «Профессионалы»		20	
Тема 3.1 Чемпионаты «Профессионалы	Содержание	20/20	ОК 04 ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: -Техническая документация -Структура документов -Чемпионаты мастерства -Конкурсы Грамматика: Функции и роль причастия I и II в предложениях. Особенности перевода причастий на русский язык.		
	В том числе практических занятий	20/20	
	Практическое занятие № 21. Просмотр видеоролика Чемпионаты «Профессионалы» Практическое занятие № 22. Составление словаря по теме Чемпионаты «Профессионалы» Практическое занятие № 23. Знакомство с технической документацией конкурсов «Профессионалы» Практическое занятие № 24. Определение тематики и назначения задания, знакомство со структурой документов конкурса «Профессионалы»		

	<p>Практическое занятие №25. Поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту</p> <p>Практическое занятие №26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания чемпионата «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №27. Составление диалогов по описанию заданий чемпионата «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №28. Участие обучающихся нашего колледжа в чемпионатах «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №29. Проведение беседы «Мое отношение к чемпионатам»</p> <p>Практическое занятие №30. Заполнение таблицы по теме «Чемпионаты «Профессионалы»: от прошлого к настоящему»</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>		
Раздел 4. Профессиональное содержание		38	
Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	<p>Содержание</p> <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Технологические карты -Рабочие чертежи -Техническая документация <p>Грамматика: Сложное дополнение в функции подлежащего.</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие №31. Чтение и перевод технологических карт.</p> <p>Практическое занятие №32. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу»</p> <p>Практическое занятие №33. Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача мяса и мясных продуктов заказчику».</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	6/6	ОК 07 ОК 09 ПК 1.2
Тема 4.2 Инструменты и оборудование	<p>Содержание</p> <p>Лексика:</p>	6/6	ОК 06 ОК 09

	<p>-Технологическое оборудование: конвейер для обвалки мяса, пила ленточная, пельменный аппарат, котлетный аппарат, мукопросеивательная машина, камера шоковой заморозки, холодильник, фаршемешалка, мясорубка, вакуумный аппарат. Грамматика: Косвенная речь с использованием <i>tell</i> и <i>say</i>.</p> <p>В том числе практические занятия</p> <p>Практическое занятие №34. Чтение и обсуждение текста по теме «Инструменты и оборудование».</p> <p>Практическое занятие №35. Работа с текстом по технической документации</p> <p>Практическое занятие №36. Составление и перевод на иностранный язык диалогов на тему «Подбор по технической документации оборудования для работы»</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>		ПК 1.2
Тема 4.3 Техника безопасности и охрана труда	<p>Содержание</p> <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Документация по технике безопасности -Техника безопасности -Охрана труда -Техника безопасности на чемпионатах «Профессионалы» <p>Грамматика: Функции местоимения <i>it</i> и слова <i>there</i>. Речевые конструкции с местоимением <i>it</i> и со словом <i>there</i>.</p> <p>В том числе практические занятия</p> <p>Практическое занятие №37. Чтение и перевод текста по теме «Техника безопасности и охрана труда».</p> <p>Практическое занятие №38. Работа с документом: International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности)</p> <p>Практическое занятие №39. Дискуссия по требованиям техники безопасности на чемпионатах «Профессионалы»</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>6/6</p> <p>6/6</p>	<p>ОК 09</p> <p>ОК 06</p> <p>ПК 1.2</p>
	Содержание	10/10	ОК 03

Тема 4.4 Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Лексика: -Технологическая карта -Технологическое задание -Оборудование рабочего места -Требования охраны труда		ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическое занятие №40. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации» Практическое занятие №41. Решение ситуативной задачи «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию» Практическое занятие №42. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» Практическое занятие №43. Составление словаря по теме «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций» Практическое занятие №44. Заполнение таблицы по теме «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.5 Саморазвитие в профессии и должностные обязанности	Содержание	10/10	ОК 03 ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: -Состав и переработка мяса -Термины, связанные со специализацией -Виды мяса		
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическое занятие № 45. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы»		

	<p>Практическое занятие № 46. Чтение и перевод текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности»</p> <p>Практическое занятие №47. Работа с текстом «Типы мяса и мясных полуфабрикатов»</p> <p>Практическое занятие №48. Обсуждение технологии приготовления мясных полуфабрикатов</p> <p>Практическое занятие №49. Составление монологического высказывания по теме «Хранение и переработка продуктов питания животного происхождения»</p>		
Всего	В том числе самостоятельная работа обучающихся		98

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый в соответствии с п. 6.1.1.2 образовательной программы.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 411 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16225-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530643> (дата обращения: 28.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (A2–B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 412 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09154-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536635> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544931> (дата обращения: 28.05.2024).

Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536934> (дата обращения: 28.05.2024)..

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - современную научную и профессиональную терминологию - психологические особенности личности - правила построения устных сообщений - значимость профессиональной деятельности по специальности - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения - общие сведения о мясном скотоводстве физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья - ход приемки сырья животного происхождения <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации 	<p>Владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном.</p> <p>строит простые высказывания о себе и о своей</p>	<p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов фронтального опроса.</p> <p>Оценка результатов устного ответа.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка результатов выполнения тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольных работ.</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов проведения собеседования.</p> <p>Оценка результатов участия в дискуссии.</p> <p>Оценка выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - применять современную научную профессиональную терминологию - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - описывать значимость своей специальности - соблюдать нормы экологической безопасности - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - принимать сырье животного происхождения - контролировать качество изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки - соблюдать требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности 	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	
---	---	--

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

Рабочая программа дисциплины
«СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	30
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	30
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	31
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	31
2.2. Содержание дисциплины	32
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	42
3.1. Материально-техническое обеспечение	42
3.2. Учебно-методическое обеспечение	42
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины «Физическая культура» является формирование разносторонней, физически развитой личности квалифицированного специалиста, способного активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	-
ПК 3.3	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	основные приемы организации работы исполнителей	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	98	96
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	98	96

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		2	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	Содержание Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни, основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (вальеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры.	2	ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Легкая атлетика		16/16	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции,	Содержание	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и старта с ускорением; бег по дистанции; финиширование, специальные беговые упражнения.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	

технике спортивной ходьбы	Практическое занятие № 1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции	2	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание	4	OK 04 OK 08 ПК 3.3
	Техники бега на длинные дистанции, техника высокого старта, бег по дистанции; финиширование, специальные беговые упражнения	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 3. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	2	
	Практическое занятие № 4. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание	2	OK 08 ПК 3.3
	Техника прыжка в длину с места, с разбега. Фазы прыжка с разбега: разбег отталкивание, полет, приземление. Специальные упражнения прыгуна	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 5. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание	2	OK 04 OK 08 ПК 3.3
	Техника эстафетного бега, способы передачи эстафетной палочки. Виды эстафет.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 6. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Выполнение контрольных	Содержание	4	OK 04 OK 08 ПК 3.3
	Техники бега на длинные дистанции, техника высокого старта, бег по дистанции; финиширование. Техника прыжка в длину с места, с разбега. Фазы прыжка с разбега: разбег отталкивание, полет, приземление	-	

нормативов в беге и прыжках	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 7. Выполнение контрольных нормативов по прыжкам в длину с места, с разбега способом «согнув ноги».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 3. Волейбол		18/18	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Техника перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки. Основные правила игры. Зоны волейбольной площадки.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 9. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Техника выполнения приема мяча и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Передача мяча назад (за голову).	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 10. Совершенствование техники приемов и передачи мяча снизу и сверху двумя руками, передача мяча назад(за голову).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Техника нижней и боковой подачи. Исходное положение. Правила игры.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 11. Выполнение нижней прямой и боковой подачи.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Техника верхней прямой подачи. Исходное положение. Правила игры.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 12. Выполнение верхней прямой подачи. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	

	Практическое занятие № 13.Прием мяча после подачи. Совершенствование навыков перемещения к мячу.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Тактика игры в защите и нападении (подача мяча в определенную зону, прием мяча после подачи, страховка игрока). Правила игры.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 14. Отработка тактики игры. Выполнение приемов и передачи мяча.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание	2	ОК 04 ПК 3.3
	Правила игры. Жесты судью. Терминология.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 15. Отработка навыков судейства.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание	4	ОК 04 ОК 08
	Передачи мяча в парах, прием после подачи, верхняя и нижняя подачи мяча.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 16. Выполнение передачи мяча в парах, подачи мяча, прием мяча с подачи.	2	
	Практическое занятие № 17. Игра по упрощенным правилам. Зачетная игра по правилам.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Баскетбол		18/18	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Техника безопасности на занятия по баскетболу. Техника перемещения и стойки игрока: перемещения, остановки, повороты. Основные правила игры. Высокая, средняя и низкая стойки игрока.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 18. Выполнение поворотов, остановок с мячом. Выполнение тестов по ОФП	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание	2	OK 04 OK 08
	Передача мяча двумя руками от груди, передача мяча двумя руками сверху, передача одной рукой от плеча, передача одной рукой "крюком", передача одной рукой сбоку, скрытая передача мяча за спиной.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 19. Выполнение различных видов передач на месте и в движении.	2	
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание	4	OK 04 OK 08
	Ведение мяча с высоким и низким отскоком, со зрительным и без зрительного контроля, обводка соперника с изменением высоты отскока, изменение направления и скорости ведения мяча. Броски мяча с места, в движении, прыжком.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 20. Выполнение ведения мяча на месте, в движении, с сопротивлением защитника. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса.	2	
	Практическое занятие № 21. Выполнение бросков мяча с места, в движении, прыжком. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса.	2	
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание	2	OK 04 OK 08
	Техника штрафного броска: исходное положение, подготовка к броску, бросок (техника работы рук и ног).	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 22. Выполнение штрафного броска. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным	Содержание	4	OK 04 OK 08 ПК 3.3
	Тактика нападения (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча; групповые действия- взаимодействие двух игроков и более; командные действия- позиционное и быстрое нападение). Тактика защиты (персональная и зонная).	4	

правилам баскетбола. Игра по правилам	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 23. Совершенствование техники овладения мячом и противодействие (выбивание, перехват, вырывание, взятие отскока мяча).	2	
	Практическое занятие № 24. Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Правила игры. Жесты судью. Терминология.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 25. Отработка навыков судейства соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие № 26. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Гимнастика		18/18	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание	2	ОК 08
	Построения и перестроения: "Становись!", "Равняйсь!", "Смирно!", "Вольно!", "Отставай!", "Правой (левой) - вольно!". "По порядку - Рассчитайся!" и др. Повороты на месте. Обход. Противоход. Змейка. Петля открытая. Петля закрытая. Противоходы. Диагональ. Передвижения по точкам зала.	-	
	Перестроения из одной шеренги в две. Перестроение из одной шеренги и три. Перестроения из колонны по одному в колонны по два (три). Перестроение из шеренги уступом. Перестроение из одной колонны в три уступом. Перестроение из шеренги в колонну заходжением отделений плечом. Перестроения из колонны по одному в колонну по два (три и т.д.) поворотом в движении. Перестроение из колонны по одному в колонну по два, четыре, восемь дроблением и сведением. Перестроение из колонны в круг. Перестроение из одного круга в два. Перестроение из одного круга в три.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 27. Отработка строевых приёмов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	2	
			ОК 04

Техника акробатических упражнений	Кувырок вперед, назад. Стойки: на лопатках, голове, руках, мост, полушпагат); упражнение в равновесии (бревно); техника безопасности при выполнении акробатических упражнений	-	OK 08 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 28. Отработка техники акробатических упражнений	2	
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание	2	OK 04 OK 08 ПК 3.3
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, сосокки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирами. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 29. Разучивание и выполнение упражнений с гирами. Разучивание и выполнение упражнений на брусьях	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	Содержание	2	OK 04 OK 08 ПК 3.3
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, сосок	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №30. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание	10	OK 04 OK 08 ПК 3.3
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ с предметами и без предметов.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие № 31. Выполнение комплекса ОРУ с предметами	2	
	Практическое занятие № 32. Выполнение комплекса ОРУ без предметов	2	
	Практическое занятие № 33. Контроль комбинации по акробатике	2	

	Практическое занятие № 34. Контроль комбинации на бревне, брусьях	2	
	Практическое занятие № 35. Контроль выполнения упражнений по гиревому спорту. ППФП	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика		14/14	
Тема 6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание Правила игры в бадминтон. Способы держания ракетки. Перемещения по площадке. Основные удары в бадминтоне.	2	OK 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 36. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2. Подачи	Содержание Техника подачи мяча в бадминтоне. Правила игры.	2	OK 04 OK 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 37. Отработка подач	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание Атакующий удар. Нападающий удар «смеш».	2	OK 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 38. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание Техника подач. Удары справа, слева. Правила игры. Судейство соревнований.	8	OK 04 OK 08 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие № 39. Игра по упрощенным правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие № 40. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	

	Практическое занятие № 41. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	Практическое занятие № 42. Игра по правилам	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		12/12	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	12	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие № 43. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	2	
	Практическое занятие № 44. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
	Практическое занятие № 45. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие № 46. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	
	Практическое занятие № 47. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности	2	

	Практическое занятие № 48. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего		98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-9763-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198284> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44156-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209126> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный.

4. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 024.06.2024).

8. 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, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>(дата обращения: 04.06.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 04.06.2024).
2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А.Бишаева- [7-е изд.,стер.]— Москва: Издательский дом Академия, 2020.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Текст: непосредственный
3. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования /Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. — Москва: Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с.-ISBN 978-5-4468-7250-3.
4. Ягодин, В.В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475602> (дата обращения: 04.06.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения; - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности; -основные приемы организации работы исполнителей. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте. 	<ul style="list-style-type: none"> - понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - ведёт здоровый образ жизни; - понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; - проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности; -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; - выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма 	<p>Оценка результатов устного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольных нормативов</p> <p>Оценка результатов выполнения комплекса упражнений.</p> <p>Оценка регулирования физической нагрузки.</p> <p>Оценка результатов владения навыками контроля и оценки.</p>

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ 04 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	47
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	47
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	47
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	48
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	48
2.2. Содержание дисциплины	49
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	52
3.1. Материально-техническое обеспечение	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение	52
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины – формирование финансово грамотного поведения населения, как необходимого условия повышения уровня и качества жизни граждан, в том числе за счет использования финансовых продуктов и услуг надлежащего качества.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
OK.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации
OK 03	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
OK 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива
OK 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила построения устных сообщений

	профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК 09	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ПК 3.1	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	структура издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практик, подготовки
Учебные занятия	36	14
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	48	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности		28/4	
Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности, ее цели и задачи.	Содержание	2	OK 01
	Сущность финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит. Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации.	2	OK 02 OK 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
Тема 1.2. Финансовые услуги и инструменты.	Содержание	8/4	OK 01
	Финансовый рынок. Основные услуги финансового рынка, инструменты финансового рынка. Законодательное регулирование финансового рынка.	4	OK 02 OK 03
	Банковская система. Виды банков. Банковские услуги. Кредиты, их виды, платежи по кредитам.		ПК 3.1
	Сущность и значение инвестиций. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Способы инвестирования. Пассивный доход.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Расчет доходности финансовых инструментов.	2	
	Практическое занятие № 2. Расчет кредитных платежей.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 1.3. Налоги и налогообложение	Содержание	6/2	
	Понятие налогов. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике.	4	OK 01 OK 02 OK 03 ПК 3.1
	Виды налогов: федеральные, региональные, местные. Понятие госпошлины.		
	Налоговые режимы в Российской Федерации.		
Тема 1.4. Страхование и пенсионное обеспечение	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 3. Расчет налоговых платежей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	12/2	
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса	Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России.	4	OK 01 OK 03 OK 06 OK 07 ПК 3.1
	Страховые риски, участники договора страхования.		
	Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования.		
	Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Система налогообложения, страхования, финансовой рынке, подготовка сообщений.		
Содержание		20/6	
		6	OK 01

Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Понятие предпринимательства. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Основные виды предпринимательской деятельности. Понятие рисков и пути их снижения. Деятельность индивидуальных предпринимателей и самозанятых граждан. Особенности регистрации и налогообложения.	4	OK 03 OK 07 ПК 3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 5. Регистрация в качестве индивидуального предпринимателя.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Бизнес-планирование	Содержание	14	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 ПК 3.1
	Понятие бизнес-планирования. Значение бизнес-планирования в деятельности предприятий. Виды бизнес-планов. Структура бизнес-плана. Методы разработки бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана, их характеристика.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Разработка бизнес-плана.	2	
	Практическое занятие № 7. Разработка бизнес-плана.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Предпринимательство, история развития предпринимательства в России, бизнес-планирование.		
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Афанасьев, М. П. Бюджет и бюджетная система : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Афанасьев, А. А. Беленчук, И. В. Кривогов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 671 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17668-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545079> (дата обращения: 23.05.2024).

2. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507801> (дата обращения: 23.05.2024).

3. Налоги и налогообложение : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Г. Черник [и др.]; под редакцией Е. А. Кировой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17572-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536633> (дата обращения: 23.05.2024).

4. Нефедова, В. Н. Основы экономических знаний : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Нефедова, В. Л. Бенин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 73 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15195-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544484> (дата обращения: 23.05.2024).

5. Основы страхового дела : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. П. Хоминич [и др.]; под общей редакцией И. П. Хоминич. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18128-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536896> (дата обращения: 23.05.2024).

6. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Левочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01097-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536658> (дата обращения: 23.05.2024).

7. Финансовое право. Практический базовый курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. М. Ашмарина [и др.]; под редакцией Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17460-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537911> (дата обращения: 23.05.2024).

8. Финансы организаций: управление финансовыми рисками : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. П. Хоминич [и др.] ; под редакцией И. П. Хоминич, И. В. Пещанской. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 569 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16646-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540935> (дата обращения: 23.05.2024).

9. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Бураков [и др.] ; под редакцией Д. В. Буракова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 303 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17281-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538286> (дата обращения: 23.05.2024).

10. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543965> (дата обращения: 23.05.2024).

11. Фрицлер, А. В. Финансовая грамотность: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17006-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544853> (дата обращения: 23.05.2024).

Чалдаева, Л. А. Рынок ценных бумаг : учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева, А. А. Килячков. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12325-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543136> (дата обращения: 23.05.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Умеет:</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Владеет основными экономическими и финансовыми терминами и определениями</p> <p>Демонстрирует понимание финансовых услуг и продуктов</p> <p>Может находить финансовую информацию в различных источниках;</p> <p>Способен разрабатывать финансовые планы личные либо семейные.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>Знает:</p> <p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет:</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p>	<p>Владеет основными источниками информации о финансах, налогах и страховании</p> <p>Способен находить нужную информацию</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>Знает:</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности,</p> <p>выявлять источники финансирования</p>	<p>Демонстрирует знание основных понятий финансовой грамотности;</p> <p>Ориентируется в банковской деятельности и налоговой системе;</p> <p>применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком; может определять признаки финансового мошенничества.</p>	
<p>Знает: психологические основы деятельности коллектива Умеет: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Может эффективно работать в команде</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p>
<p>Знает: правила построения устных сообщений. Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>Способен излагать доводы при решении ситуационных задач, выступать с обоснованием своих идей.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания</p>
<p>Знает: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений умеет: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности</p>	<p>Демонстрирует приверженность традиционным ценностям.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>
<p>Знает: основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Умеет:</p>	<p>Способен выбирать оптимальный вариант инвестирования, сокращать расходы, оптимизировать бюджет</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования</p>

определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности		Оценка результатов выполнения практического задания
Знает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Умеет: участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Способен грамотно излагать свои мысли, выступать с докладом.	Оценка результатов устного и письменного опроса
Знает: структуру издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей Умеет: Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения.	Владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идей; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет.	Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	59
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	59
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	59
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	61
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	61
2.2. Содержание дисциплины	62
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	68
3.1. Материально-техническое обеспечение	68
3.2. Учебно-методическое обеспечение	68
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	70

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕНДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование культурной безопасности в сфере профессиональной деятельности; повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества, государства от внешних и внутренних угроз; снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	особенности социального и культурного контекста	-

OK 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
OK 07	соблюдать нормы экологической организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона безопасности эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
OK 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	-
OK 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 2.3	безопасно обслуживать оборудование	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями пожарной, промышленной и экологической безопасности	-
ПК 3.3	обеспечивать безопасные условия труда на производстве		-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	68	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		26/6	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	<p>Содержание</p> <p>Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Поведение при угрозе террористического акта. Основы пожаробезопасности и электробезопасности</p>	10/2 8	OK 01 OK 04 OK 05 OK 07 OK 09 ПК 2.3 ПК 3.3
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера</p>	2/2 2	
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	-	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	<p>Содержание</p> <p>Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения.</p>	10/4 6	OK 02 OK 07 OK 09 ПК 2.3 ПК 3.3
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	4/4	

	Практическое занятие № 2. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	2	
	Практическое занятие № 3. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание	6	OK 01
	Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Правила поведения и действия населения по сигналам гражданской обороны	6	OK 03 OK 06 OK 09 ПК 2.3 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки	42/14	
	Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание	6	OK 03
	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан. Организация обороны Российской Федерации	4	OK 06 OK 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 4. Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	Содержание	8	OK 02
	Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил. Состав Вооруженных Сил. Роль Вооружённых Сил РФ как	6	OK 06

Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	основы обороны государства. Руководство и управление Вооруженными Силами. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 5. Характеристика видов Вооруженных Сил, родов войск, история их создания, их основные задачи	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	8	OK 06
	Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призывае на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе.	6	OK 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 6. Организация воинского учета и военная служба	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	10	OK 04
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, воинское товарищество.	6	OK 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 7. Выявление основных качеств личности военнослужащего как защитника Отечества	2	
	Практическое занятие № 8. Изучение примеров героизма и воинского товарищества российских воинов.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба.	10 6	OK 04 OK 06
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 9. Определение правовой основы военной службы Практическое занятие № 10. Характеристика составов и воинских званий военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	4/4 2 2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушки)		42/14	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Первая помощь при отравлениях. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	14/8 6	OK 07 OK 08 OK 09 ПК 2.3 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 4. Освоение основных способов искусственного дыхания при отсутствии сознания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	8/8 2	

	Практическое занятие № 5. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	2	
	Практическое занятие № 6. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при ожогах, воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
	Практическое занятие № 7. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание	10/2	ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 2.3
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Правила госпитализации инфекционных больных. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Профилактика заболеваний, передающихся через мясо.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 8. Отработка правил и порядка действий при эпидемии	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	18/4	ОК 07 ОК 08 ПК 2.3 ПК 3.3
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Показатели здоровья и факторы, их определяющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Значение правильного питания и физических упражнений для здоровья. Лечебно-профилактическое питание по предупреждению неблагоприятного воздействия на организм вредных факторов производственной среды. Значение лечебно-профилактического питания. Факторы среды, отрицательно влияющие на здоровье. Вредные привычки и их влияние на	14	

	健康发展和组织。风险因素。发展非传染性疾病的危险因素。免疫的概念及其类型。心理健康和自我帮助。		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	实践课第9课。制定个人健康状况图表，包括日常安排和饮食计划，以便跟踪自己的指标	2	
	实践课第10课。制定预防性计划，以便在工作场所促进员工的身心健康	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или 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, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536696> (дата обращения: 30.05.2024).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544897> (дата обращения: 30.05.2024).

3. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 809 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17045-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538190> (дата обращения: 30.05.2024).

4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, .. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-507-47821-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327560> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279821> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769> (дата обращения: 30.05.2024).

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона / Ю. А. Широков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-9508-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293030> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.
2. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>
3. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.
4. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538524> (дата обращения: 30.05.2024).
5. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
6. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призывае на военную службу граждан Российской Федерации».
7. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
8. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
9. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды».
10. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
11. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе».
12. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - содержание актуальной нормативно-правовой документации - психологические основы деятельности коллектива - особенности социального и культурного контекста - сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности правила поведения в чрезвычайных ситуациях - основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения - правила чтения текстов профессиональной направленности - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями пожарной, промышленной и экологической безопасности <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы 	<p>Организует и проводит мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий; использует средства индивидуальной и коллективной защиты от опасностей мирного времени и оружия массового поражения; применяет первичные средства пожаротушения; ориентируется в перечне военно-учетных специальностей; применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывает первую помощь пострадавшим; выявляет инфекционные болезни, их последствия; соблюдает строгие инструкции норм работы и действий при опасностях.</p>	<p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка выполнения заданий в СДО moodle,</p> <p>Оценка результатов решения кейс - заданий</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>- организовывать работу коллектива и команды</p> <p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>- соблюдать нормы экологической</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона безопасности</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>- кратко обосновывать и объяснять свои действия</p> <p>- безопасно обслуживать оборудование</p> <p>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве</p>		
---	--	--

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

Рабочая программа дисциплины
«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	74
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	74
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	74
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	76
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	76
2.2. Содержание дисциплины	77
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	80
3.1. Материально-техническое обеспечение	80
3.2. Учебно-методическое обеспечение	80
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: формирование представлений о принципах бережливого производства на предприятиях мясной промышленности и первичных навыков использования инструментов бережливого производства в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	Распознавать задачу, определять этапы решения задачи, составлять план действия, оценивать результат	Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ, основные источники информации и ресурсы для решения задач	-
ОК.02	Выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	-
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации; применять современную научную профессиональную терминологию	Основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	Взаимодействовать с коллегами, руководством	Психологические основы деятельности коллектива	
ОК 05	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике	Правила оформления документов; правила построения устных сообщений	
ОК 06	Демонстрировать осознанное поведение	Значимость профессиональной деятельности по специальности	

OK 07	Организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Принципы бережливого производства	
OK 09	Кратко обосновывать и объяснять свои действия	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
ПК 1.1	Составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары, анализировать отклонения в их расходе, разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов	Требования охраны труда Нормы времени и выработки по технологическим операциям Методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	Мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
ПК 1.2	Разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов	Требования охраны труда	Организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте
ПК 2.1	Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения и заморозки	Режимы первичной переработки мясного сырья	Контроля качества
ПК 2.2	Устанавливать и размещать продукцию, уложенной в тару	Требования к состоянию рабочего места	Контроля качества
ПК 2.3	Подготавливать рабочее место и оборудование к ведению процесса охлаждения	Требования к состоянию рабочего места	Контроля качества

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	24
Самостоятельная работа	6	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	66	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия и принципы		28/16	
Тема 1.1. Основные понятия и методология бережливого производства	<p>Содержание</p> <p>Введение. Цели и задачи учебной дисциплины Основы бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 1. Изучение принципов бережливого производства</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	6/2 4 2/2 2 -	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 1.2. Бережливый проект. Картирование потока создания ценности	<p>Содержание</p> <p>Поток создания ценности. Принципы картирования процесса. Виды картирования. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока. Карта целевого состояния потока создания ценности</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 2. Составление карты потока создания ценности.</p> <p>Практическое занятие № 3. Проведение фотографии рабочего процесса разделки и обвалки мяса.</p> <p>Практическое занятие № 4. Проведение фотографии рабочего процесса жиловки мяса</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	10/6 4 6/6 6 -	ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 1.3 Методы решения проблем	<p>Содержание</p> <p>Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	12/8 4 8/8	ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02

	Практическое занятие № 5. Формулирование проблемы процесса. Практическое занятие № 6. Определение причины возникновения существующей проблемы. Практическое занятие № 7. Проведение анализа проблемы. Практическое занятие № 8. Составление плана мероприятий по устранению проблемы	8	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		32/8	
Тема 2.1. Инструменты бережливого производства	Содержание	10/2	ПК 1.2
	Адаптация инструментов бережливого производства под вид профессиональной деятельности. Система рационализации рабочего места «Пять S». Принцип непрерывного улучшения «Кайдзен». Методика всеобщего обслуживания оборудования ТРМ. Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество «Канбан». Поток единичных изделий.	8	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 9. Изучение системы рационализации рабочего места	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства	Содержание	22/6	ПК 1.2
	Модель внедрения бережливого производства. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов бережливого производства. Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технологии мотивации и стимулирования качества. Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение	10	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 10. Составление операционной карты на рабочем месте обвалыщика.	6	
	Практическое занятие № 11. Составление операционной карты на рабочем месте изготовителя полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 12. Составление операционной карты на рабочем месте засольщика мяса		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся «Бережливый проект» производственного процесса	6	
Всего		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364793> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 56407 – 2015 Бережливое производство. Основные методы и инструменты. Дата введения – 2015 – 06 – 02

2. ГОСТ Р 57524 – 2017 Бережливое производство. Поток создания ценности. Дата введения – 2018 – 01 – 01

3. ГОСТ Р 56020 – 2014 Бережливое производство. Основные положения и словарь. Дата введения – 2015 – 03 - 01

4. Бережливое производство как инструментарий совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В. Ленкова, С. В. Фролова [и др.]. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-9961-2116-8.

5. Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. – Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. – 100 с. – ISBN 978-5-7782-4328-6.

6. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

7. Клюев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Клюев А. В.. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

8. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 978-5-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ, основные источники информации и ресурсы для решения задач</p> <p>Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения</p> <p>Основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива</p> <p>Правила оформления документов; правила построения устных сообщений</p> <p>Значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Принципы бережливого производства</p> <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>Нормы времени и выработки по технологическим операциям</p> <p>Методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары</p> <p>Требования охраны труда</p> <p>Режимы первичной переработки мясного сырья</p> <p>Требования к состоянию рабочего места</p> <p>Умеет:</p> <p>Распознавать задачу, определять этапы решения задачи, составлять план действия, оценивать результат</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации; применять современную научную профессиональную терминологию</p>	<p>Обучающийся находит проблему, составляет план устранения проблемы, находит источники информации для решения поставленной задачи</p> <p>Обучающийся правильно и грамотно оформляет отчёты по профессиональной деятельности, свободно владеет профессиональными терминами</p> <p>Обучающийся владеет инструментами бережливого производства, может обосновать их использование в каждом конкретном случае</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>Взаимодействовать с коллегами, руководством</p> <p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике</p> <p>Демонстрировать осознанное поведение</p> <p>Организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия</p> <p>Составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары, анализировать отклонения в их расходе, разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов</p> <p>Разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов</p> <p>Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения и заморозки</p> <p>Устанавливать и размещать продукцию, уложенной в тару</p> <p>Подготавливать рабочее место и оборудование к ведению процесса охлаждения</p>		
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины
«СГ.07 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	85
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	85
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	85
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	87
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	87
2.2. Содержание дисциплины	88
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	91
3.1. Материально-техническое обеспечение	91
3.2. Учебно-методическое обеспечение	91
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	92

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы исследовательской деятельности»: развитие интеллектуальных способностей студентов через усвоение алгоритма научного исследования и формирования опыта выполнения исследовательского задания.

Дисциплина «Основы исследовательской деятельности» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	необходимые источники информации		
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
		правила построения устных сообщений	
OK.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по специальности	
OK.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	

		особенности произношения	
		правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.4			Группировки и анализа информации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (другие формы контроля)	-	-
Всего	32	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности			
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	<p>Содержание</p> <p>Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей. Виды исследовательских работ.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>OK 01</p> <p>OK 02</p> <p>OK 03</p> <p>OK 05</p> <p>OK 06</p> <p>OK 09</p>
Тема 1.2. Основные методы, виды и этапы исследовательского процесса	<p>Содержание</p> <p>Понятие «методы исследования». Теоретические методы: теоретический анализ и синтез, абстрагирование, конкретизация и идеализация, аналогия, моделирование, сравнительный и ретроспективный анализ, классификация. Эмпирические методы: наблюдение, беседа, тестирование, самооценка, эксперимент, экспертиза, описание, изучение документации. Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, стендовый доклад, литературный обзор, рецензия, научная статья, научный отчет, реферат, проект, учебно-исследовательская работа. Этапы исследовательского процесса. Постановка научной задачи и формулирование целей и задач исследований. Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы. Структурирование систем и порядок его проведения. Планирование исследований.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие 1. Разработка методологии исследования</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>4/2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>OK 01</p> <p>OK 02</p> <p>OK 03</p> <p>OK 05</p> <p>OK 06</p> <p>OK 09</p>

Раздел 2. Технология работы с информационными источниками			
Тема 2.1 Основные методы поиска, обработки и накопления научной информации	Содержание	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09
	Основные источники научной информации. Работа с библиотечным каталогом. Работа с электронными ресурсами. Основы работы с книгой. Аннотирование. Цитирование. Оформление сносок. Планирование, тезисирование и конспектирование. Рецензирование и реферирование.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
Тема 2.2. Накопление и обработка информации	Содержание	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 4.4
	Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации. Документальный поток информации. Накопление и обработка научной информации. Организация работы по накоплению научной информации. Способы обработки информации. Составление аннотации, простого или сложного плана информационного текста, тезисов, конспектов, рефератов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
Раздел 3. Технология выполнения исследовательских работ			
Тема 3.1. Структура исследовательской работы	Содержание	6/4	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 4.4
	Формальная структура исследования: введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям. Центральная тема исследования и ее обоснование: актуальность, теоретическая значимость, практическая значимость. Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Цель и задачи исследования. Гипотеза исследования. Апробация работы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
Практическое занятие 2. Изучение ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. ГОСТ 7.0.5 Библиографическая ссылка.		2	

	Практическое занятие 3. Определение целей и задач исследовательской работы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Правила оформления исследовательской работы	Содержание Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения. Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений. Требования к орфографической и стилистической грамотности работы, к соблюдению некоторых технических правил: поля, сноски, красные строки и т.д.	6/4 2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 4.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 4. Оформление печатного текста в соответствии с нормами оформления	2	
	Практическое занятие 5. Оформление печатного текста в соответствии с нормами оформления	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Представление результатов исследовательской работы			
Тема 4.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления.	Содержание Требования к составлению компьютерной презентации исследовательской работы с помощью программы Power Point. Речевая форма выступления. Приемы поддержания внимания. Техника речи. Требования к внешнему виду выступающего. Использование демонстрационного материала. Дискуссия по теме выступления.	6/2 4	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 4.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 6. Оформление презентации к защите исследовательской работы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего		32/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Гуманитарно-социальных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Поправками)

2. ГОСТ Р 7.0.5-2008 СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления

3. ГОСТ Р 2.105-2019. Национальный стандарт Российской Федерации. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам

4. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

5. Афанасьев, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10342-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456570>

6. Байбородова, Л. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Байбородова, А. П. Чернявская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 221 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10316-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456571>

7. Дрецинский, В. А. Основы научных исследований : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10329-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456576>

8. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452884>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и современная научная и профессиональная терминология; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта; правила оформления документов; правила построения устных сообщений; значимость профессиональной деятельности по специальности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности</p>	<p>Знать правильность построения структуры плана, использование источников информации, правильное оформление докладов, рефератов, сообщений, использование современных средств обработки информации, демонстрация правильно оформленных исследовательских работ.</p> <p>Умение правильно излагать свои высказывания и мысли, правильно строить предложения, умеет использовать современные технические и программные средства для правильного оформления исследовательских работ, рефератов, докладов</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестировании, написании докладов, других видов текущего контроля.</p> <p>Промежуточная аттестация: другие формы контроля</p>

<p>произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники достоверной правовой информации;</p>		
---	--	--

грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....**Ошибка!
Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**Ошибка!
Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**Ошибка! Закладка не определена.
- 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....**Ошибка! Закладка не определена.
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**Ошибка! Закладка не определена.
 - 2.2. Содержание дисциплины**Ошибка! Закладка не определена.
- 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....**Ошибка! Закладка не определена.
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение.....**Ошибка! Закладка не определена.
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение**Ошибка! Закладка не определена.
- 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....**Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Коммуникативные технологии профессиональной деятельности»: повышение общего уровня психологической культуры, коммуникативной компетентности, развитие коммуникативных способностей обучающихся для эффективного осуществления профессиональной деятельности.

Дисциплина «Коммуникативные технологии профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общегородоцесионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию	-	-
ОК 03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 05	проявлять толерантность в рабочем коллективе	-	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-

OK 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
OK 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация: другие формы контроля	-	-
Всего	32	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общение как социально-психологический феномен		22	
Тема 1.1. Психологическая сущность процесса общения	Содержание	4/2	OK 01 OK 04 OK 06
	Общение как социально-психологический феномен. Роль общения в личностном и профессиональном становлении человека. Структура общения. Функции общения. Цели общения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №1. Роль общения в жизни человека. Анализ результатов участия в психологических играх.	2	
Тема 1.2 Коммуникация в процессе общения	Содержание	6/4	OK 04 OK 05 OK 06
	Понятие о коммуникации и структуре коммуникативного акта. Верbalная и неверbalная коммуникация. Коммуникативные барьеры и пути их преодоления. Понятие о коммуникативной компетентности и коммуникативных навыках человека. Основные принципы осуществления коммуникации в общении.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 2. Отработка навыков использования невербальных средств общения в коммуникации.	2	
Тема 1.3 Взаимодействие субъектов коммуникации	Содержание	6/4	OK 04 OK 05
	Общение как взаимодействие. Совместная деятельность как частный случай взаимодействия. Признаки и критерии	2	

	эффективной совместной деятельности. Групповая сплоченность и сработанность. Оптимизация межличностного взаимодействия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №4. Формирование навыков командного взаимодействия.	2	
	Практическое занятие № 5. Анализ позиции взаимодействия в транзактном анализе.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Перцептивный аспект успешной коммуникации	Содержание	6/4	OK 04 OK 05
	Понятие о перцепции в коммуникации. Самопрезентация как способ создания образа. Цели и формы самопрезентации в коммуникации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Отработка навыков самопрезентации	2	
	Практическое занятие № 7. Отработка навыков публичного выступления и аргументации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Раздел 2. Деловое общение. Конфликты в деловом общении	10	
Тема 2.1. Понятие о деловом общении и этике делового общения	Содержание	4/2	OK 02 OK 04 OK 09
	Деловое общение и его психологические характеристики. Цели в деловой коммуникации. Деловая беседа. Культура поведения и этикет в деловом общении. Социальные роли в деловых коммуникациях.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8. Отработка навыков деловых телефонных переговоров и переписки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Конфликтное взаимодействие в процессе коммуникации	Содержание	6/4	OK 01 OK 04 OK 06 OK 07
	Понятие конфликта: определение, признаки, структура. Виды конфликтов в сфере профессиональных отношений. Причины конфликтов. Стратегия разрешения конфликтов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	

	Практическое занятие № 9. Проведение самодиагностики конфликтности личности.	2	
	Практическое занятие № 10. Анализ конфликтных ситуаций; поиск вариантов разрешения конфликтных ситуаций.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Всего		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Коваленко, 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 // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450979> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/541184/p.1> (дата обращения: 28.05.2024).

3. Раменник, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Раменник. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 116 — URL: <https://urait.ru/bcode/537436/p.116> (дата обращения: 30.05.2024).

4. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/540743/p.1> (дата обращения: 30.05.2024).

5. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/542271/p.1> (дата обращения: 28.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

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 библиотека 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности - традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<p>Дает характеристику основным функциям, видам и типам общения.</p> <p>Определяет средства общения и их специфику</p> <p>Обосновывает важность коммуникации в процессе общения.</p> <p>Знает классификацию верbalных и неверbalных средств общения и их роль в процессе коммуникации.</p> <p>Знает правила слушания и получения обратной связи в общении, технологии активного слушания, правила ведения деловой беседы, приемы убеждения партнера по общению.</p> <p>Знает отличительные психологические характеристики делового общения и его специфику.</p> <p>Знает основы делового этикета в процессе коммуникации.</p> <p>Знает основные формы делового общения и их специфику.</p> <p>Применяет нормы и правила профессионального поведения и этикета в моделируемой ситуации</p> <p>Знает особенности коммуникации в профессиональном коллективе.</p> <p>Знает структурные компоненты и этапы протекания конфликта.</p> <p>Перечисляет и анализирует конструктивные и деструктивные функции конфликтов.</p> <p>Знает стратегии поведения в конфликтных ситуациях и</p>	<p>Оценка результатов устного опроса</p> <p>Оценка результата заполнения таблиц</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка выполнения домашних заданий</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка участия в групповых беседах и дискуссиях</p> <p>Оценка эффективности работы в команде</p> <p>Оценка результатов решения ситуативных задач</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка эффективности участия в игровых психологических упражнениях.</p> <p>Оценка эффективности выполнения индивидуальной психологической диагностики и анализа ее результатов.</p> <p>Оценка участия в групповых беседах и дискуссиях.</p>

<p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать осознанное поведение - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности 	<p>специфику их применения в различных конфликтных ситуациях взаимодействия. 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. Осознает личностные особенности себя и партнера по общению, а также их влияние на эффективность общения. Владеет элементарными навыками публичного выступления, ведения телефонных переговоров и деловой переписки. Применяет навыки вербального и невербального общения. Демонстрирует навыки саморегуляции состояния и поведения. Применяет навыки саморегуляции в конфликтном взаимодействии. Выбирает правильную стратегию поведения в конфликтной ситуации. Анализирует собственную позицию и позицию партнера по конфликтному общению с учетом социальных ролей. Проявляет критичность к осознанию уровня развития собственных коммуникативных способностей. Стремиться к самосовершенствованию коммуникативных навыков.</p>	
--	--	--

	Осознает необходимость непрерывного образования как условия успешной профессиональной и общественной деятельности.	
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка!**
Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программыОшибка!**
Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплиныОшибка!** **Закладка не определена.**
- 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка!** Закладка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплиныОшибка!** **Закладка не определена.**
- 2.2. Содержание дисциплины.....Ошибка!** **Закладка не определена.**
- 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка!** Закладка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечениеОшибка!** **Закладка не определена.**
- 3.2. Учебно-методическое обеспечениеОшибка!** **Закладка не определена.**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....** Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты»: формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

Дисциплина «Процессы и аппараты» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК.04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности по специальности	-

OK.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
OK.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.2	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;	нормы времени и выработки по технологическим операциям.	
ПК 2.1	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования;	
ПК 2.2	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	82	46
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	-	-
Всего	82	46

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Машины и оборудование для убоя и первичной обработки скота, птицы, кроликов		30	
Тема 1.1. Оборудование для фиксирования, оглушения и убоя животных	Содержание	10/6	OK 01
	Способы обездвиживания. Способы оглушения. Оборудование для оглушения. Инструмент для обескровливания. Оборудование для съемки шкур.	4	OK 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	OK 03
	Практическое занятие № 1. Составление схем конвейерной линии убоя свиней и разделки туш со съемкой шкур	2	ПК 1.2
	Практическое занятие № 2. Составление схем линии первичной переработки крупного рогатого скота	2	ПК 2.1
	Практическое занятие № 3. Сравнительный анализ установок для сбора крови крупного рогатого скота и свиней	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Машины для удаления щетины, волоса и оперения.	Содержание	6/4	OK 01
	Сущность процесса шпарки свиных туш с погружением в горячую воду, орошением горячей водой, обработка паро-воздушной и пароводяной смесями. Оборудование для опалки. Машины и аппараты для удаления щетины и нагара с туш свиней. Скребмашины	2	OK 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	OK 05
	Практическое занятие № 4. Сравнительный анализ моечных машин	2	ПК 1.2
	Практическое занятие № 5. Сравнительный анализ скребмашин	2	ПК 2.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	10/4	OK.01

Тема 1.3. Машины для обработки субпродуктов, кишок, шкур.	Процесс обеззараживания поверхностей. Процесс пензеловка, шлямока. 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. Процесс тузлукования. Оборудование для посола и обработки шкур. Классификация и конструкция аппарата для посола шкур. Сухой посол шкур.	4	OK.03 OK.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Сравнительный анализ устройств и принцип действия аппаратов для тузлукования периодического действия и непрерывного действия.	2	
	Практическое занятие № 7. Сравнительный анализ пластинчатых и щёточных машин для очистки оболочки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Оборудование для переработки птицы и кроликов, пера и пуха	Содержание	6/4	OK.01 OK.03 OK.05 ПК 1.2 ПК 2.1
	Оборудование для переработки птицы и кроликов. Оборудование для переработки пера и пуха.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 8. Составление схем линии первичной переработки птицы	2	
	Практическое занятие № 9. Сравнительный анализ машин и аппаратов для удаления оперения с тушек птицы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Оборудование для производства колбасных изделий и полуфабрикатов.		28	
Тема 2.1. Оборудование для разделки, обвалки, жиловки и посола мяса	Содержание	8/4	OK.01 OK.03 OK.07 ПК 1.2 ПК 2.1
	Процесс посола мяса. 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.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 10. Сравнительный анализ прессов для обвалки и жиловки мяса прессованием	2	
	Практическое занятие № 11. Составление роботизированных линий для разделки полуутуш	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Оборудование для переработки и измельчения мяса	Содержание Процессы при измельчении. 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 резки мороженого и блочного мяса. Машины для среднего и мелкого измельчения; волчки, шпигорезки и мясорезки: пластовочные машины. Вакуумные измельчители. Центробежные измельчители	8/4 4	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 12. Составление схем устройств и принципа действия машин для тонкого и коллоидного измельчения.	2	
	Практическое занятие № 13. Сравнительный анализ диспергаторов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Оборудование для перемешивания	Содержание Процессы при перемешивании сырья. Мешалки. Классификация. Машины для перемешивания маловязких жидкостей пропеллерные, лопастные, якорные. Лопастные смесители. Вакуумные мешалки.	4/2 2	ОК.01 ОК.03 ОК.05 ПК 12 ПК 2.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 14. Составление схем смесителей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Оборудование для шприцевания и формования	Содержание Процессы при варке мясопродуктов. 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	4/2 2	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2

	хлебов, разлива и охлаждения студня. Аппараты для варки мясопродуктов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 15. Составление схем устройств чанов и котлов для варки окороков и мясопродуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Оборудование для получения полуфабрикатов и упаковки	Содержание	4/2	ОК.02
	Процессы при вакуумной упаковке полуфабрикатов. 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.	2	ОК.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	ОК.09
	Практическое занятие № 16. Сравнительный анализ устройств и принципа действия котлетных автоматов	2	ПК 1.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	ПК 2.1
	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.	20	ПК 2.1
Тема 3.1. Оборудование для тепловой обработки и сушки мясопродуктов	Содержание	6/4	ОК.01
	Процессы передачи тепла. 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.	2	ОК.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2	ОК.07
	Практическое занятие № 17. Составление схем устройств и принципа действия аппаратов для копчения мяса	2	ПК 2.1
	Практическое занятие № 18. Сравнительный анализ устройств и принципа действия камерных сушилок для производства сырокопчёных колбас	2	ПК 2.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 3.2. Оборудование для производства консервов	Содержание	8/4	OK.01 OK.03 OK.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	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 укупорочные. Классификация. Способы контроля и устройства тестеров. Машины для этикетировки. Оборудование для стерилизации и охлаждения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 19. Характеристика закаточных и укупорочных маши	2	
	Практическое занятие № 20. Составление схем устройств и принципа действия оборудования для производства продуктов детского и диетического питания	2	
Тема 3.3. Оборудование для производства пищевых животных жиров	Содержание	6/4	OK.01 OK.03 OK.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Процесс выделения жира или костной ткани под действием тепла. 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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 21. Сравнительный анализ аппаратов для вытопки жира	2	
	Практическое занятие № 22. Составление схем оборудования для тепловой обработки сырья	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 4. Оборудование для холодильной обработки мяса		4	
	Содержание	4/2	OK.01

Тема 4.1 Холодильное оборудование	Микробиологические, биохимические, окислительные процессы при охлаждении мяса. Классификация оборудования. Холодильные шкафы. Сборные холодильные камеры. Способы охлаждения и оборудование холодильных камер. Воздушные скороморозильные камеры. Плиточные морозильные аппараты. Криогенные морозильные аппараты и линии. Перспективное холодильное оборудование.	2	ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 23. Составление схем оборудования для шоковой заморозки мясных п/ф	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:			82

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории автоматизации технологических процессов, учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин ; Под ред.: Бредихин С. А.. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-9705-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202136> (дата обращения: 18.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, 2024. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:<https://urait.ru/bcode/542096> (дата обращения: 04.06.2024).

3. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954> (дата обращения: 18.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Федоренко, В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья / В. Ф. Федоренко, Н. П. Мишурев, Л. Ю. Коноваленко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 169 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11461-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542475> (дата обращения: 04.06.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аверьянов, О.И. Технологическое оборудование: Учебное пособие / О.И. Аверьянов, И.О. Аверьянова, В.В. Клепиков. - М.: Форум, Инфра-М, 2019. - 240 с.

2. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В.И. Ивашов. - СПб.: Гиорд, 2020. - 736 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>психологические особенности личности</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования</p> <p>Умеет:</p>	<p>знает характеристику основных технологических процессов, устройство и принцип действия оборудования</p> <p>переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов, назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p> <p>контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья,</p> <p>выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья,</p> <p>подбирать способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения,</p> <p>эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>-оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>-оценка результатов тестирования</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>-оценка индивидуальных заданий</p> <p>- оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач;</p> <p>- оценка правильности составления сравнительных таблиц,</p> <p>оценка результата дифференцированного зачета</p>

<p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p>		
---	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка!**
Закладка не определена.
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программыОшибка!**
Закладка не определена.
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплиныОшибка!** **Закладка не определена.**
- 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка!** Закладка не определена.
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплиныОшибка!** **Закладка не определена.**
 - 2.2. Содержание дисциплиныОшибка!** **Закладка не определена.**
- 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка!** Закладка не определена.
 - 3.1. Материально-техническое обеспечениеОшибка!** **Закладка не определена.**
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечениеОшибка!** **Закладка не определена.**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....** Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизации»: усвоение теоретических знаний в области метрология, стандартизации и подтверждения качества, приобретение умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

Дисциплина «Метрология, стандартизация» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах 	-
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации 	-
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - применять современную научную профессиональную терминологию 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации 	

	<ul style="list-style-type: none"> - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
OK 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> -психологические основы деятельности коллектива -психологические особенности личности 	
OK 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	
OK 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции --значимость профессиональной деятельности по специальности 	
OK 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства 	
OK 09	<ul style="list-style-type: none"> - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных 	

	<ul style="list-style-type: none"> - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ПК 2.1		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;	
ПК 2.2		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;	
ПК 2.3		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	38	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы стандартизации		16/8	
Введение.	Содержание	4/2	OK 01, OK 05, OK 06, OK 09
Тема 1.1 Техническое регулирование	Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональна значимость. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Методологические основы стандартизации	Содержание	6/2	OK 01-OK 07, OK 09
	Стандартизация. Цели и задачи стандартизации Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Методы и принципы стандартизации Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 2. Изучение методов и принципов стандартизации.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации (МГС)	2	
Тема 1.3 Документы в области стандартизации	Содержание Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты». Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия. В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 3. Изучение структуры и содержания стандартов различных видов и категорий. Практическое занятие № 4. Анализ требований стандартов к продуктам питания животного происхождения. В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/4 2 4/4 2 2 -	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Раздел 2. Основы метрологии		14/8	
Тема 2.1. Методологические основы метрологии	Содержание Основные термины и определения в области метрологии. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин. классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ). Международное бюро мер и весов (МБМВ) В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 5. Перевод внесистемных единиц измерения в соответствии с действующими стандартами в единицы СИ В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/2 2 2/2 2 -	ОК 01-ОК 07, ОК 09
Тема 2.2. Государственная система обеспечения единства измерений	Содержание Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Проверка: понятие, порядок проведения В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 6. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	2/2 2 2/2 2	ОК 01-ОК 07, ОК 09

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Средства измерений	Содержание Виды и методы измерений. Средства измерений. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Выбор измерительного средства. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	8/4	OK 01-OK 07, OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 7. Измерение линейных размеров штангенинструментами	2	
	Практическое занятие № 8. Измерение деталей микрометрами.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Факторы, влияющие на результат измерений. Шкалы измерений.	2	
Раздел 3. Подтверждение соответствия		8/4	
Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия	Содержание Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	2/2	OK 01-OK 07, OK 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 9. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Добровольное и обязательное подтверждение соответствия	Содержание Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии. Схемы сертификации.	6/2	OK 01-OK 07, OK 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	

	Практическое занятие № 10. Правила и порядок проведения сертификации продукции животного происхождения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Выбор и обоснование схем сертификации	2	
Всего		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Метрологии и стандартизации, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18040-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534182> (дата обращения: 25.05.2024).

2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542857> (дата обращения: 25.05.2024).

3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537200> (дата обращения: 25.05.2024).

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, 2024. — 167 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08652-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538449> (дата обращения: 25.05.2024).

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, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10236-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542014> (дата обращения: 25.05.2024).

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, 2024. — 481 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10238-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542015> (дата обращения: 25.05.2024)

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, 2024. —

132 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10239-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542016> (дата обращения: 25.05.2024)

8. Сергеев, А. Г. Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 391 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16327-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536948> (дата обращения: 25.05.2024).

9. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16329-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536954> (дата обращения: 25.05.2024).

10. Сергеев, А. Г. Сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16331-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536952> (дата обращения: 25.05.2024).

11. Третьяк, Л. Н. Метрология, стандартизация и сертификация: взаимозаменяемость : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Третьяк, А. С. Вольнов ; под общей редакцией Л. Н. Третьяк. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16796-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540406> (дата обращения: 25.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ФЗ № 162 «О стандартизации в РФ» с изменениями от 30.12.2020г.
2. ФЗ № 102 «Об обеспечении единства измерений» с изменениями от 11.06.2021г.
3. ФЗ № 184 О техническом регулировании» с изменениями от 02.07 2021г.
4. Дудников А.А. Основы стандартизации, допуски посадки и технические измерения. — М: ВО Агропромиздат», 2008.
5. Клевлеев В. М. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для студ.сред.проф.образ. / В. М. Клевлеев, И.А. Кузнецова, Ю.П. Попов. - М.: Форум-ИНФРА-М. 2004 . - 256с. - (Профессиональное образование).
6. 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.
7. Радченко Л. А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учеб, пособие / Л. А. Радченко. - 2-ое изд., доп. и испр. - Ростов н/Д: "Феникс". 2009 . - 347с. - (Среднее профессиональное образование).
- 8.Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация: практикум: учебное пособие / З.А. Хрусталева. - М.: КНОРУС, 2016 . - 176с. - (Среднее профессиональное образование).
9. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) Электронный ресурс]: офиц. сайт. — URL: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста - сущность гражданско-патриотической позиции --значимость профессиональной деятельности по специальности - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства 	<p>Демонстрируют знания и умения пользоваться нормативными документами по стандартизации: техническими регламентами, национальными стандартами, общероссийскими классификаторами, техническими условиями для продукции животного происхождения</p> <p>Демонстрируют знание метрологических характеристик средств измерения и умение пользоваться измерительными инструментами: микрометрами штангенинструментами.</p> <p>Демонстрируют знания в применении требований нормативных документов при оформлении пакета документов по сертификации (декларированию) продукции животного происхождения</p> <p>-Демонстрируют знания в оценке и подтверждении соответствия продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Оценка тестового контроля.</p> <p>Оценка результатов устного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - правила чтения текстов профессиональной направленности требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды - 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 - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none">- описывать значимость своей специальности- соблюдать нормы экологической безопасности- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
---	--	--

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

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 2. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....**Ошибка!
Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы* **Ошибка!**
Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины* **Ошибка!** **Закладка не определена.**
- 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....**Ошибка! Закладка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины* **Ошибка!** **Закладка не определена.**
- 2.2. Содержание дисциплины* **Ошибка!** **Закладка не определена.**
- 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....**Ошибка! Закладка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение* **Ошибка!** **Закладка не определена.**
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение* **Ошибка!** **Закладка не определена.**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....**Ошибка! Закладка не определена.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов» формирование у обучающихся знаний и умений в области эксплуатации, разработки и исследования автоматизации технологических процессов объектов перерабатывающих отраслей АПК.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	основные ресурсы, задействованные в	-

	деятельности по специальности	профессиональной деятельности	
ОК 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;	требования охраны труда;	
ПК 1.2	определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;	требования охраны труда; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	
ПК 2.1	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования;	
ПК 2.2	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	38
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	-
Всего	86	38

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация производства		12/6	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс.	Содержание	8/4	OK 01 OK 02 OK 03 ПК 1.2 ПК 2.1
	Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	Практическое занятие № 2. Сравнительный анализ систем пассивного и системы активного контроля.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/2	
Тема 1.2. Программное обеспечение систем управления.	Основные направления технологического процесса	2	
	Содержание	4/2	OK 01 OK 03 OK 05 ПК 1.1 ПК 2.1
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 3. Составление схем критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		40/22	
Тема 2.1. Контроль давления.	Содержание	6/4	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения давления. Жидкостные, пружинные, мембранные, сильфонные манометры, вакуумметры, моноваккууметры, дифференциальные манометры, тяго и напорометры, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 4. Сравнительный анализ приборов для измерения давления.	2	
	Практическое занятие № 5. Составление схем манометров.	2	
Тема 2.2. Контроль температуры.	Содержание	6/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры расширения, манометрические термометры. Электрические термометры сопротивления. Термоэлектрические термометры, особенности обслуживания.	2	
	Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Сравнительный анализ приборов для измерения температуры.	2	
Тема 2.3. Контроль уровня.	Содержание	8/2	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.2
	Измерение уровня жидкостей. Измерение уровня твердых и сыпучих материалов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 8. Сравнительный анализ датчиков уровня жидкости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/4	

	Составить презентацию Датчики измерения уровня сыпучих материалов.	4	
Тема 2.4. Контроль качества и состава материалов.	Содержание	8/6	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения состава и свойства вещества. Газоанализаторы, приборы для измерения влажности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 9. Сравнительный анализ приборов для измерения концентрации.	2	
	Практическое занятие № 10. Сравнительный анализ приборов для измерения плотности.	2	
	Практическое занятие № 11. Сравнительный анализ приборов для измерения вязкости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Первичные преобразователи (датчики).	Содержание	6/2	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 12. Сравнительный анализ датчиков технологических параметров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/2	
	Составить таблицу преимущества и недостатки первичных преобразователей.	2	
	Содержание	6/4	
Тема 2.6 Цифровые устройства и исполнительные механизмы.	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 13. Составление схем электропневматических исполнительных механизмов.	2	
	Практическое занятие № 14. Составление схем электрогидравлических исполнительных механизмов.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		12/8	
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов.	Содержание	6/4	
	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ПОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 15. Составление схем автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	
	Практическое занятие № 16. Сравнительный анализ виджетов визуализации, 3D виджеты, 2D виджеты.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства.	Содержание	10/4	
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/4	
	Практическое занятие № 17. Сравнительный анализ методов систем технического зрения роботов.	2	
	Практическое занятие № 18. Характеристика роботов для первичной переработки скота.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/2	
	Составить схемы роботов для фасовки и упаковки	2	
Раздел 4. Автоматизированные системы управления технологическим процессом		8	
	Содержание	4/2	ОК 01

Тема 4.1. Системы автоматического регулирования типовых технологических процессов производства	Автоматизация убоя скота и разделка туш. Автоматизация посола и приготовление фарша. Автоматизация термической обработки. Автоматизация камеры.	2	OK 03 OK 07 ПК.1.2 ПК 2.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 19. Составление схем автоматизации термического отделения колбасного производства.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Система дистанционной передачи измерительной информации.	Содержание	2/2	OK 01 OK 02 OK 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Конструкция, технические характеристики и принципы действия систем, дистанционной передачи измерительной информации. Значение системы дистанционной передачи измерительной информации и ее использование в производстве.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		12	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория автоматизация технологических процессов, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные 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. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 28.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>психологические особенности личности</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>требования охраны труда;</p> <p>требования охраны труда; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>Знает классификацию, виды, назначение и основные характеристики основных элементов автоматики; общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ); виды структуры автоматизированной системы управления различных уровней; принципы построения автоматизированных систем управления технологическими процессами, типовые системы автоматического регулирования; основные понятия</p>	<p>-оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>-оценка результатов тестирования</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>-оценка индивидуальных заданий</p> <p>- оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач;</p> <p>- оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета</p>

<p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации,</p> <p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p>	<p>автоматизированной обработки информации; основы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; состояние и перспективы развития автоматизации технологических процессов</p> <p>выбирает тип контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации (КИПиА) под задачи производства и аргументировать свой выбор;</p> <p>регулирует параметры технологического процесса по показаниям КИПиА вручную и дистанционно с использованием средств автоматизации;</p> <p>контролирует значения технологических параметров с помощью КИПиА и оценивать достоверность информации.</p>	
---	---	--

<p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p> <p>соблюдать требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,</p> <p>безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>соблюдать требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,</p> <p>регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p>		
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	149
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	149
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	149
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	152
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	152
2.2. Содержание дисциплины	154
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	160
3.1. Материально-техническое обеспечение	160
3.2. Учебно-методическое обеспечение	160
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	160

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»: формирование представлений о морфологических, физиологических особенностях микроорганизмов; влияния факторов среды на их развитие, иметь понятия о патогенных свойствах микроорганизмов, основных правил личной гигиены и производственной санитарии; воспитание патриотических чувств на основе работ русских и советских ученых вложивших вклад в развитие микробиологической науки.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK 01	Распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач.	-
OK 02	Планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники; выделять наиболее значимое, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	-

OK 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять источники достоверной правовой информации.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
OK 04	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.	
OK 05	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	Правила оформления документов; особенности социального и культурного контекста.	
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности	
OK 07	Соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать профессиональную деятельность с	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

	соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства.	
ОК 09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК 1.1	Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов.	Производственный контроль на предприятиях отрасли.	
ПК 2.1	Отбирать пробы мясного сырья на анализ и порядок проведения несложных анализов; - контролировать качество изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.	- Физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; правила отбора проб на анализ и порядок	

		проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.	
ПК 2.2	Отбирать пробы производственных отходов на анализ и порядок проведения несложных анализов; - контролировать качество изготовления продукции из производственных отходов основного производства на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - контролировать качество изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.	-Физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; - требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо.	
ПК 2.3	Контролировать качество изготовления полуфабрикатов и готовой продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.	- Физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; - требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо.	
ПК 3.3	Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения.	Основные приемы организации работы исполнителей.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	44
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	80	44

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы микробиологии		34/20	
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах	<p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>Микроорганизмы: понятие, общая классификация на группы. Характеристика основных групп микроорганизмов. Морфология бактерий.</p> <p>Характеристика плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 1. Овладение техникой микрокопирования, изучение устройства микроскопа</p> <p>Практическое занятие № 2. Анализ основных форм бактерий</p> <p>Практическое занятие № 3. Микроскопическое исследование плесневых грибов</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>12/6</p> <p>6</p> <p>6/6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	<p>Содержание</p> <p>1.Физиология микроорганизмов. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмомтисс, тургор клетки. Типы питания. Типы дыхания. Рост и размножение микробов. Образование спор.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 4. Выращивание микробов на различных питательных средах.</p>	<p>6/4</p> <p>2</p> <p>4/4</p> <p>2</p>	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

	Практическое занятие № 5. Анализ возбудителей процессов брожения и гниения В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	OK 06 OK 07 OK 09
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание 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. В том числе практических и лабораторных занятий	4/2 2	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
	Практическое занятие № 6. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
		-	
Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание 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. Защитные силы организма. Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки В том числе практических и лабораторных занятий	4/2 2	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	Практическое занятие № 7. Анализ патогенности микроорганизмов В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
		-	
Тема 1.5. Микробиология мяса и мясопродуктов	Содержание Микрофлора пищевых продуктов. Микрофлора мяса. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи мяса. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов	8/6 2	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 OK 01 OK 02

	при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. Микрофлора мясной кулинарной продукции: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.		OK 04 OK 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 8. Изучение микробиологических показателей мяса	2	
	Практическое занятие № 9. Изучение микробиологических показателей мясопродуктов.	2	
	Практическое занятие № 10. Изучение микробиологических показателей колбасных изделий и полуфабрикатов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основы физиологии питания		20/10	
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	4/2	
	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	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 OK 01 OK 02 OK 04 OK 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 11. Решение задач на энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Пищеварение и усвоемость пищи	Содержание	4/2	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение и усвоемость пищи. Усвоемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвоемость пищи.	2	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 OK 01 OK 02 OK 04 OK 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 12. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание	4/2	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс	2	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1

	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		OK 01 OK 02 OK 04 OK 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 13. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвоемости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	8/4	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 OK 01 OK 02 OK 04 OK 06
	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.	2	
	Лечебное и лечебно-профилактическое питание.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 14. Составление суточного рациона питания	2	
	Практическое занятие № 15. Анализ лечебного и лечебно-профилактического питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Методики составления рационов питания. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	2	
	Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания	20/14	
Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	10/6	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной санитарии. Медицинский контроль персонала общественного питания	4	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика.		
	Профилактика. Гельминтозы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 16. Анализ и изучение возбудителей пищевых инфекций	2	
	Практическое занятие № 17. Анализ и изучение возбудителей пищевых отравлений	2	
	Практическое занятие № 18. Анализ и изучение циклов развития гельминтов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	6/4	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическая работа №19. Анализ санитарно-гигиенических требований к содержанию помещений, оборудования, инвентарю в организациях питания.	2	
	Практическое занятие № 20. Анализ правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Содержание учебного материала	2/2	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 21. Анализ санитарно-гигиенических требований к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	2	
Тема 3.4. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Содержание учебного материала	2/2	
	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.		ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	OK 06 OK 07 OK 09
	Практическое занятие № 22. Анализ санитарно-эпидемиологических требований к складским помещениям. Особые правила для скоропортящихся продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация в форме		6	
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901> (дата обращения: 20.06.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмурдженные 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

2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 233 с.

3. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627>

4. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458> (дата обращения: 05.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в	Ориентируется в актуальном профессиональном и социальном контексте. Демонстрирует глубокое знание основных групп микроорганизмов, их классификацию. Может выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения	Оценка результатов тестирования. Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях Оценка результатов тестирования.

<p>- основные приемы организации работы исполнителей.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать и анализировать задачу или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; - планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники; - применять современную научную профессиональную терминологию; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике; - демонстрировать осознанное поведение, описывать значимость своей специальности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - отбирать пробы мясного сырья на анализ и порядок 	<p>Может контролировать качество изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>Отбирает пробы производственных отходов на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>Контролирует качество изготовления продукции из производственных отходов основного производства на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>Контролирует качества изготовления полуфабрикатов и готовой продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>Способен применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов.</p> <p>Грамотно перечисляет методы стерилизации и дезинфекции.</p> <p>Четко обосновывает понятия патогенности, вирулентности.</p> <p>Демонстрирует знания санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.</p> <p>Обосновывает правила личной гигиены и умеет их применять.</p> <p>Правильно и полно излагает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p> <p>Твердо разъясняет правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p> <p>Создаёт асептические условия работы с биоматериалами</p> <p>Правильно пользуется микроскопической оптической техникой.</p> <p>Грамотно проводит микробиологические исследования и даёт оценку полученным результатам.</p>	
--	--	--

<p>проведения несложных анализов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - отбирать пробы производственных отходов на анализ и порядок проведения несложных анализов; - контролировать качество изготовления продукции из производственных отходов основного производства на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - контролировать качества изготовления полуфабрикатов и готовой продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения. 	<p>Соблюдает правила личной гигиены и промышленной санитарии, применяет необходимые методы и средства защиты</p> <p>Грамотно готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств</p> <p>Уверено проводит дезинфекцию оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др.</p> <p>Готовить дезинфицирующие растворы заданной концентрации с использованием специального лабораторного оборудования.</p>	
--	--	--

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

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русский язык и литература»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ООД 01 ООД 02
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД 01 ООД 02
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6,	ООД 01 ООД 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД 01 ООД 02
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД 01 ООД 02
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA),	ООД 01 ООД 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД 01 ООД 02
8	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02
10	Словари (толковый, орфографический, синонимический, словообразовательный, словарь трудностей языка);	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02
11	Микротаблицы (речевые ошибки: классификация, примеры, исправление);	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02
12	Микроплакаты - нормы русского языка; разноуровневые тесты (4 уровня);	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02

Кабинет «Иностранных языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ	ООД.03 СГ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.03 СГ.02
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.03 СГ.02
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД.03 СГ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД.03 СГ.02
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.03 СГ.02
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.03 СГ.02
8	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД.03 СГ.02
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ООД.03 СГ.02
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	УМК	Основное		ООД.03 СГ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Таблицы по грамматике: числительные; глагол «to be»; сводная таблица времен; сводная таблица спряжение глаголов; конструкция «there is/ate; карты: англоязычные страны; объединенное королевство и т.д.	УМК	Основное		ООД.03 СГ.02

Кабинет «Биология»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ПД.02
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ПД.02
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал	ПД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ПД.02
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ПД.02
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС	Основное	Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ПД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ПД.02
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ПД.02
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	Основное		ПД.02
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	УМК	Основное		ПД.02
11	Сборник задач по генетике, таблицы по темам	УМК	Основное		ПД.02
12	Микропрепараты, чучела животных	УМК	Специализированное		ПД.02

Кабинет «Химия»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ПД.01 ОП.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ПД.01 ОП.08
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ПД.01 ОП.08
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ПД.01 ОП.08
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы -	ПД.01 ОП.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ЛДСП, выдвижные ящики	
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ПД.01 ОП.08
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ПД.01 ОП.08
8	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ПД.01 ОП.08
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ПД.01 ОП.08
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	УМК	Основное		ПД.01 ОП.08
11	Учебно-наглядные пособия, учебно-методические пособия, справочные пособия, дидактический материал, курсы лекций,	УМК	Основное		ПД.01 ОП.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	мультимедийный ресурс, пакеты практических занятий				

Кабинет «Физики и астрономии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ООД.08
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.08
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы:	ООД.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД.08
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД.08
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.08
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб	ООД.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	
8	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД.08
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	Основное		ООД.08
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	УМК	Основное		ООД.08
11	Учебно-наглядные пособия, учебно-методические пособия, справочные пособия, дидактический материал, курсы лекций, мультимедийный ресурс, пакеты практических занятий	УМК	Основное		ООД.08

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ПД.03
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б	ПД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				печати (A4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ПД.03
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ПД.03
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ПД.03
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm,	ПД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ПД.03
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ПД.03
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	Основное		ПД.03
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	УМК	Основное		ПД.03
11	Сборники задач по темам программы	УМК	Основное		ПД.03

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04 СГ.06 ОП.01 ПМ.03
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04 СГ.06 ОП.01 ПМ.03
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04 СГ.06 ОП.01 ПМ.03
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса -	ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	СГ.06 ОП.01 ПМ.03
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04 СГ.06 ОП.01 ПМ.03
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04 СГ.06 ОП.01 ПМ.03
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04 СГ.06 ОП.01 ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04 СГ.06 ОП.01 ПМ.03
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	Основное		ООД.05 ООД.07 СГ.01 СГ.04 СГ.06 ОП.01 ПМ.03

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ООД.10 СГ.05 ОП.06
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат	ООД.10 СГ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ОП.06
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.10 СГ.05 ОП.06
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД.10 СГ.05 ОП.06
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД.10 СГ.05 ОП.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.10 СГ.05 ОП.06
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.10 СГ.05 ОП.06
8	Сумка санитарная		Основное	Укладка: 61Н, изготовлена из водоотталкивающего плотного материала типа "брезент" и укомплектована составом лекарственных средств и медицинских изделий	ООД.10 СГ.05 ОП.06
9	Аптечка индивидуальная		Основное	набор перевязочных материалов,	ООД.10 СГ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				инструментов и приспособлений, предназначенных для оказания первой помощи комплектация в соответствии с приказом 1331Н	ОП.06
10	Огнетушитель		Специализированное		ООД.10 СГ.05 ОП.06
11	Костюм защитный ОЗК Л-1		Специализированное	Предназначен для защиты от растворов кислот, щелочей, токсичных веществ, вредных биологических факторов. Изготавливается из прорезиненной ткани	ООД.10 СГ.05 ОП.06
12	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД.10 СГ.05 ОП.06
13	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ООД.10 СГ.05 ОП.06

Кабинет «География»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ООД.06
2	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.06
3	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.06
4	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя	ООД.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ширина сиденья не менее 470мм	
5	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД.06
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС	Основное	Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.06
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.06
8	Карты мира, рабочая тетрадь	УМК	Основное		ООД.06
9	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ООД.06

Кабинет «Информатики и информационных технологий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ООД.04 ОП.05 ПМ.05
	Принтер Brother HL – 2132R	Оборудование	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.04 ОП.05 ПМ.05
	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы:	ООД.04 ОП.05 ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД.04 ОП.05 ПМ.05
	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД.04 ОП.05 ПМ.05
	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС	Основное	Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.04 ОП.05 ПМ.05
	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб	ООД.04 ОП.05 ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	
	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД.04 ОП.05 ПМ.05
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ООД.04 ОП.05 ПМ.05

Кабинет «Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ОП.07
	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса -	ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	
	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ОП.07
	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ОП.07
	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ОП.07
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ОП.07

Кабинет «Метрологии и стандартизации»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Столы ученические двуместные	Мебель	Основное	двуухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
	Стулья ученические на ножках	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	
	Стол учителя	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	
	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	
	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

1. Лаборатория: «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Макет свиньи анатомический, 3D модель	Оборудование	Специализированное	Модель свиньи из пластика, установленная на скрытом металлическом основании в уменьшенном масштабе. Габариты макета (ДхШхВ): 1200 x 600 x 350 мм, масса: не более 25 кг, не менее 15 съемных частей макета с магнитными метками	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 04
2	Шкаф металлический для одежды	Мебель	Специализированное	Металлические на четыре секции, ширина секции 400 мм, соблюдает нормы СанПиН 2.1.3.1375-03, распашные, дверцы укомплектованы замками.	

3	Стеллаж металлический	Мебель	Специализированное	Стеллаж металлический полочный на четыре секции. Габаритные размеры, ВхШхГ: 2000x1000x400 мм	
4	Электрифицированный стенд «Анатомическое строение сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями	Оборудование	Специализированное	Электропитание: 220 В; габариты: 1500 x 1200 x 50 мм, фолия: 1300 x 900 x 0,5 мм. Комплект сменных фолий, полноцветная печать с антибликовым покрытием	
5	Электрифицированный стенд «Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья»	Оборудование	Специализированное	Стенд электрифицированный, электропитание: 220 В. Габариты: 1500 x 1000 x 50 мм, одноцветная печать с антибликовым покрытием	
6	Макет «Оборудование и способы фиксации животных»	Оборудование	Специализированное	Макет в масштабе с соблюдением всех пропорций: животные (крупный рогатый скот), закрепленные в станках в стоячем и лежачем положении. Материал: ЛДСП, пенопласт, поливинилхлорид, органическое стекло, полистирол, пластик холодного отверждения, ударопрочный полистирол. Габариты: 1000 x 400 x 400 мм	

7	Сумка термос	Оборудование	Специализированное	Не менее 30 л, удержание температуры до 132 ч	
8	Заточной станок для ножей	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220В, мощность двигателя не менее 18W	
9	Морозильный ларь	Оборудование	Специализированное	Объем не менее 240 л	
10	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур, °C 0...+6; Объем, не менее 2 м ³	
11	Морозильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Температурный режим не выше -18 градусов	
12	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное	Тип ультрафиолетовый, загрузка не менее 15 ножей	
13	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Рабочие температуры, охлаждение/заморозка+90...+3/+90...-18 °C	
14	Мусат для ножей	Оборудование	Специализированное	Длина не менее 30 см, тонкая вытяжка	
15	Держатель для ножей	Оборудование	Специализированное	Магнитный держатель из нержавеющей стали	
16	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Материал - полипропилен	
17	Ручной гидравлический штабелер (подъемник)	Оборудование	Специализированное	Грузоподъемность до 500 кг	

18	Ленточно-дисковый шлифовальный станок	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220В; Материал обработки - металл	
19	Водонагреватель электрический	Оборудование	Основное	50-80 литр	
20	Форма для мясопродуктов	Оборудование	Специализированное	Лоток из полимерных материалов	
21	Стол производственный	Мебель	Основное	из нерж. стали с бортом	
23	Тележка грузовая	Оборудование	Основное	Металлическая на колесах, с ручкой	
24	Ванна моечная двухсекционная	Мебель	Основное	Количество моечных отделений - 2, нержавеющая сталь	
25	Торговые многофункциональные весы-регистраторы с печатью чеков и этикеток	Оборудование	Специализированное	Электронные весы с термопечатью	
26	Ванна моечная (рукомойник)	Мебель	Основное	Рукомойник с металлическим каркасом	
27	Ленточная пила	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220 В; Макс. толщина реза - 340 мм	
28	Весы торговые	Оборудование	Специализированное	Предел взвешивания не более 15 кг	
29	Надеватель натуральной оболочки	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220В, регулируемая частота вращения ролика	
30	Термоупаковщик (горячий стол)	Оборудование	Специализированное	Напряжение/Частота: 220/50, Мощность, не более кВт: 0.3	

31	Мясорубка электромеханическая	Оборудование	Специализированное	Производительность (кг/ч) не более 200	
32	Дробилка для переработки мясных отходов	Оборудование	Специализированное	Для измельчения отходов переработки мяса (кость, мякотные отходы)	
33	Стол обвалочно-разделочный	Оборудование	Специализированное	С 3 бортами не менее 50 мм, полка-решетка, с фторопластовой столешницей	
34	Кольчужные перчатки	ТС	Специализированное	Материал - сталь, диаметр проволоки не менее 0,55 мм, диаметр колец не менее 4,3 мм	
35	Фартук кольчужный	ТС	Специализированное	Размер 55-65*70-75 см из высококачественной стали	
36	Линия обвалки мяса	Оборудование	Специализированное	Линия для обвалки состоит из: Ленточный транспортер для отвода костей; Ленточный транспортер для мяса, габаритные размеры не менее: В=600 мм Н=900 мм с механической системой подъема ленты для мытья после работы; Рабочие столы для разделки мяса, габаритные размеры не более 650x1350	
37	Нож обвалочный	Оборудование	Специализированное	Лезвие длиной не менее 15 см	
38	Нож жиловочный	Оборудование	Специализированное	Лезвие длиной не менее 15 см	

39	Машина для снятия шкурки и плёнки	Оборудование	Специализированное	Мощность не менее 0,75 кВт	
40	Машина для порционной нарезки	Оборудование	Специализированное	Макс. число 180 нарезок/мин.	
41	Фаршемешалка	Оборудование	Специализированное	Емкость бункера не более 50 л	
42	Волчок	Оборудование	Специализированное	Производительность не более 1100 кг/ч	
43	Запайщик лотков (трансилер)	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220 В; скорость запечатывания до 720 лотков в час	
44	Вакуумный упаковщик	Оборудование	Специализированное	упаковка мяса под вакуумом	
45	Шприц вакуумный (шнековый)	Оборудование	Специализированное	дозированное заполнение оболочки подготовленным фаршем; корпус из нержавеющей стали	
46	Куттер	Оборудование	Специализированное	чаша из нержавеющей стали; Скорость вращения не более 1500 об/мин.	
47	Клипсатор для колбас	Оборудование	Специализированное	Корпус выполнен из нержавеющей стали, ручной	
48	Массажёр мяса	Оборудование	Специализированное	Объём емкости не более 50 л	
49	Термокамера	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур внутри камеры от 40 °C до 120 °C	

50	Инъектор для мяса	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220 В, тип: ручной, укомплектован пистолетом с пищевым шлангом и иглами	
51	Просеивать муки шнековый с магнитным улавливателем	Оборудование	Специализированное	Напряжение 380 В; Объем бункера не более 50 л	
52	Автомат для производства котлет и тефтелей	Оборудование	Специализированное	Объем бункера не более 50 л	

2. Лаборатория автоматизации технологических процессов

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10, ростовая группа - 6, материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, материал столешницы: ЛДСП, ширина не менее 1200 мм.	ОП.04
2	Стул	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, материал обивки - искусственная кожа, материал каркаса - металл, внутренняя ширина сиденья не менее 470 мм	

3	Интерактивный комплект (доска с проектором)	Оборудование IT	Специализированное	В комплекте: интерактивная доска, стандартный проектор, потолочное универсальное крепление	
4	Флипчарт магнитно-маркерный	Оборудование	Специализированное	Основание на треноге, тип поверхности - магнитно-маркерная, с держателем бумаги	
5	МФУ	Оборудование IT	Специализированное	Функции устройства принтер, сканер, копир, факс, черно-белая печать, А4	
6	Лазерная указка	Оборудование	Специализированное	Дальность луча не менее 30 м	
7	Указка телескопическая складная	Оборудование	Специализированное	Материал: металл, резина. Раздвижная, длиной до 2,5м	
8	Виртуальный учебный комплекс «Тренажер ветеринарного врача»	Оборудование IT	Специализированное	интерактивные трехмерные модели диагностируемого животного	
9	Виртуальный учебный комплекс «Интерактивный анатомический стол – ветеринарный»	Оборудование IT	Специализированное	Высококачественные трехмерные модели анатомических структур животных	
10	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	Оборудование IT	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	

11	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	Оборудование IT	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
12	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	Оборудование IT	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
13	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	Оборудование IT	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
14	Презентации и плакаты Автоматизация технологических процессов (электронные плакаты)	Оборудование IT	Специализированное	Электронные плакаты	
15	Автоматизированное рабочее место (APM)	Оборудование IT	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб. 8-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8 дюйма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.	
16	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10, предусматривает место для монитора, имеются выдвигающаяся	

				полка для клавиатуры и место для системного блока. Материал корпуса: ЛДСП. Габаритные размеры: не менее 550x700x/750мм	
17	Стул компьютерный	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 Компьютерный. Макс. статическая нагрузка 100 кг, материал сиденья и спинки – сетка , ткань. Стул регулируется по высоте в диапазоне 400-500 мм, есть подлокотники.	
18	Стол офисный	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	
19	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование IT	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб, 8-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8 дюйма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1			
2			

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ПО УГПС 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ**
специальности:

- 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
- 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
- 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.....	5
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся.....	5
1.2. Направления воспитания.....	6
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....	7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.....	14
2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО.....	14
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности...	17
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.....	27
3.1 Кадровое обеспечение.....	27
3.2 Нормативно-методическое обеспечение.....	28
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.....	29
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....	29
3.5 Анализ воспитательного процесса.....	31
Приложение 1 Календарный план воспитательной работы	33
Приложение 2 Рабочие программы воспитания по специальностям.....	43
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	43
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.....	56
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	71

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж» (КГБ ПОУ «УАПК») разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, (далее – Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудится на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «УАПК» (далее – рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы КГБ ПОУ «УАПК», и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебной и производственной практики) деятельности, осуществляющей совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учетом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (учреждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по ее реализации в 2021-2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 №2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 №400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №809), Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030», Федерального закона от 11.08.1995 №135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)», Федерального закона от 19.05.1995 №82-ФЗ «Об общественных объединениях», Порядка организаций и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства Просвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы. Структура Программы является инвариантной.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент. Содержание вариативного раздела определяется спецификой краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж (КГБ ПОУ «УАПК») и отражается в приложениях воспитательных программ по специальностям. Рабочих программ воспитания по профессиям/специальностям – 8.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Уссурийский агропромышленный колледж», реализующем программы СПО. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в КГБ ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы КГБ ПОУ «УАПК» ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для КГБ ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала КГБ ПОУ «УАПК», реализующей\м программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- ✓ усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- ✓ формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- ✓ приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- ✓ подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «УАПК» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысовых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ с изм. и доп., вступ. в силу с 28.02.2023) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- 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 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников КГБ ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
<p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российской государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</p> <p>Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)</p>
Патриотическое воспитание
<p>Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</p> <p>Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.</p> <p>Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</p> <p>Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.</p>
Духовно-нравственное воспитание

<p>Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.</p> <p>Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.</p> <p>Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</p> <p>Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.</p> <p>Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России</p>
<p>Эстетическое воспитание</p> <p>Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.</p> <p>Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.</p> <p>Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.</p> <p>Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.</p>
<p>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p> <p>Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.</p> <p>Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.</p> <p>Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p> <p>Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.</p> <p>Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.</p> <p>Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>

Профессионально-трудовое воспитание
<p>Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.</p> <p>Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.</p> <p>Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p> <p>Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.</p> <p>Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.</p>
Экологическое воспитание
<p>Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.</p> <p>Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.</p> <p>Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.</p> <p>Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми</p>
Ценности научного познания
<p>Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.</p> <p>Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.</p> <p>Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Умеющий выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмыслиения опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</p>

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

При разработке программы воспитания КГБ ПОУ «УАПК» были определены следующие цели формирования профессионально значимых компетенций выпускника, как личности, основанных на культурных традициях Приморского края и корпоративной культуре ключевых работодателей, предусматривающих использование воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации.

Гражданское воспитание
1. Демонстрирующий понимание значимости выбранной профессии для развития страны в целом и своего региона, проявляющий уважение к своей профессии и профессиональному сообществу.
2. Знающий и соблюдающий нормы профессиональной этики работника, поддерживающий благоприятный образ профессии в обществе.
3. Разделяющий традиционные российские ценности, проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовый к защите Родины.
4. Знающий государственные устои и символику России, Приморского края, города Уссурийска и других муниципалитетов.
5. Проявляющий нетерпимость к коррупционному поведению, умеющий принимать решения и нести за них ответственность.
6. Мотивированный к активному участию в общественной жизни страны, региона, города, района, колледжа КГБ ПОУ «УАПК».
7. Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Приморского края, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабах.
8. Осознающий единство пространства Приморского края как единой среды обитания всех населяющих его национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории региона.
Патриотическое воспитание
1. Бережное относящийся к истории Приморского края, принимающий активное участие в волонтерских, добровольческих акциях патриотической направленности, понимающий значимость своей профессии для работы на сельскохозяйственных предприятиях
2. Сознающий ответственность перед российским обществом, которая накладывается выбранной профессией за характер транслируемых в процессе самовыражения ценностей.
3. Формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа.
Духовно-нравственное воспитание
1. Принимающий многоконфессиональность Приморского края, принимающий активное участие в волонтерских, добровольческих акциях с жителями Уссурийского городского округа, а также встречах с участниками и ветеранами боевых действий на базе Уссурийского городского музея, Музея боевой славы и на базе КГБ ПОУ «УАПК».
2. Демонстрирующий уважительное отношение к своей семье, роду, понимающий ценность создания семьи через участие в мероприятиях КГБ ПОУ «УАПК»
3. Умеющий взаимодействовать с людьми самого разного статуса в многообразных обстоятельствах; обладающий ответственностью, трудолюбием, чуткостью и способностью быстро принимать решения;
4. Сознающий значимость профессии для сохранения и трансляции традиционных духовно-нравственных ценностей, в том числе семейных.

Эстетическое воспитание
1. Понимающий и знающий ценность исторических объектов Приморского края, в том числе Уссурийского городского округа.
2. Знающий и проявляющий этическое поведение и культуру в социуме через участие в мероприятиях КГБ ПОУ «УАПК»
3. Соблюдающий деловой этикет, культуру и психологию общения.
4. Осознанно стремящийся к улучшению эстетической привлекательности окружающего пространства.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
1. Владеющий знаниями о физическом воспитании, культуре здоровья и эмоционального благополучия.
2. Соблюдающий здоровый образ жизни и требования к охране труда.
3. Вовлеченный в участие в спортивных секциях КГБ ПОУ «УАПК», в том числе в деятельность Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение».
4. Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.
5. Формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек.

Профессионально-трудовое воспитание
1. Готовый ориентироваться в условиях постоянного внесения дополнений и поправок в нормативно-правовую базу трудовой деятельности.
2. Знавший основы трудовой дисциплины и выполняющий ее требования.
3. Умеющий работать в коллективе.
4. Эффективно взаимодействующий с руководителем, коллегами, потребителями услуг, родителями обучающихся (законных представителей).
5. Выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества.
6. Способный транслировать знания в рамках реализации программы наставничества в КГБ ПОУ «УАПК».
7. Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.
Экологическое воспитание
1. Демонстрирующий потребность в формировании экологического мировоззрения.
2. Демонстрирующий нормы экологического поведения в повседневной жизни.
3. Вовлеченный в участие в экологических акциях КГБ ПОУ «УАПК».
4. Сознающий ценность экологически-рациональной организации рабочего пространства и готовый к ее созданию.
Ценности научного познания
1. Ориентированный на ценности непрерывного образования, в том числе и на самообразование.
2. Демонстрирующий мотивацию участия в проектах различного уровня (федеральных, региональных, районных, КГБ ПОУ «УАПК»).
3. Демонстрирующий умение собирать портфолио личных и профессиональных достижений.
4. Определяющий задачи профессионального и личностного развития и осознанно планирующий повышение квалификации
Наиболее значимые проекты: Федеральный проект «Профессионалитет»; Федеральный проект «Навигаторы детства»; Участие в проектах Российского движения детей и молодёжи «Движение первых»; Всероссийский конкурс «Большая перемена»; Участие в проектах Российского общества «Знание»; Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы»; Чемпионат по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс»; Участие в проектах команды Амбассадоров Профессионалитета; Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна – моя Россия»; Всероссийский конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии»; Мероприятия в рамках празднования Дня СПО; Всероссийский фестиваль «Студенческая весна»; Акция «МЫ ВМЕСТЕ»; Участие в проектах и мероприятиях Российского Союза молодежи: «Весенняя неделя добра», «Знай край: Приморье», Школа молодежного самоуправления; Участие в совместных патриотических мероприятиях с Уссурийским городским музеем; Всероссийский флешмоб «Голубая лента», посвященный Всемирному дню воды; Участие в Открытом краевом патриотическом фестивале-конкурсе «Мы – правнуки Победы»; Вахта Памяти

2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад профессиональной образовательной организации

Уссурийский агропромышленный колледж одно из старейших учебных заведений Приморского края.

Предшественницей колледжа была сельскохозяйственная школа, которая была учреждена в г. Никольск-Уссурийском по Высочайше утвержденному одобренному Государственным Советом и Государственной Думой закону от 23 декабря 1911 г.

Постановлением Приморской областной земской управы от 5 августа 1920 г. сельскохозяйственная школа была преобразована в среднее сельскохозяйственное училище. 28 сентября 1923 г. сельскохозяйственное училище получает статус техникума, а с 1 января 2014 года техникум реорганизован в колледж.

Подготовка специалистов в учебном заведении всегда велась с учетом потребностей сельского хозяйства Дальневосточного региона. Обучали, в разные годы, более чем по 34 специальностям. Эта традиция сохранена и приумножена.

Сегодня на 3-х отделениях – агроветеринарном, механическом и отделении заочного обучения ведется подготовка по 9 специальностям: Агрономия, Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования, Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, Ветеринария, Поварское и кондитерское дело, Технология мяса и мясных продуктов, Технология продуктов питания из растительного сырья, Технология продуктов питания животного происхождения, Зоотехния, а также по 20 рабочим профессиям.

В 2022 году КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» вошёл в число получателей гранта **федерального проекта «Профессионалитет»** и на его базе создан образовательно-производственный центр (клuster) сельскохозяйственной отрасли, объединяющий возможности образовательных организаций и предприятий реального сектора экономики в области сельского хозяйства. Партнерами проекта выступают работодатели ООО «РУСАГРО-Приморье» и АО «ПРИМАГРО», которые готовы инвестировать в развитие среднего профессионального образования и давать базу для формирования практических навыков студентов.

Миссия колледжа нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Основная идея уклада колледжа базируется на традициях воспитания:

- * гуманистический характер воспитания и обучения;
- * приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- * воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;

- * развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками. Это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Уссурийский агропромышленный колледж обладает выраженным брендом, создаваемый на протяжении 110 лет и поддерживаемый высоким качеством образовательных услуг. На сегодняшний день учебное заведение имеет название, логотип. В колледже ведется подготовка специалистов по наиболее востребованным, новым и перспективным в Приморском крае профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия колледжа, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. Это традиционные мероприятия: праздник День знаний, цикл мероприятий ко Дню СПО, День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, концерт на День учителя, Посвящение в студенты, День матери, день самоуправления в День Российского студенчества, концерт ко Дню защитника Отечества, концерт к Международному женскому дню, Вахта Памяти и мероприятия ко Дню Победы, организация и проведение на базе колледжа Открытого патриотического конкурса «Мы – правнуки Победы», праздничные акции ко Дню России.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах и мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений, проводимых на различном уровне.

В 2021г. в колледже создан Студенческий спортивный клуб «Здоровое поколение» для широкого привлечения, прежде всего, студентов, а также преподавателей и сотрудников, к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учетом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха, повышения уровня физической закалки, подготовки к труду и защите Родины.

В ноябре 2022 г. создано студенческое объединение Центр студенческих инициатив «Даёшь, молодежь!», целью которого является создание условий для формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала обучающихся, поддержки и реализации студенческих инициатив через проектную деятельность.

В феврале 2023г. создан Молодежный медиацентр колледжа, деятельность которого направлена на:

- формирование и отражение имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путем обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой;
- выработку и реализацию информационной, имиджевой и рекламной политики колледжа;
- построение воспитательной системы информационно - коммуникационного типа;
- плановое и оперативное информирование граждан о деятельности колледжа через средства массовой информации.

Для реализации мероприятий различных направлений воспитательной работы КГБ ПОУ «УАПК» поддерживается тесная связь с социальными партнерами: МБУК «Уссурийский музей», ФГБУ «Драматический театр Восточного военного округа», МБУК «Театр драмы Уссурийского городского округа имени В.Ф. Комиссаржевской», Муниципальное автономное учреждение культуры «Молодёжный центр культуры и досуга «Горизонт»» Уссурийского городского округа, КДН и ЗП Уссурийского городского округа, Отдел участковых уполномоченных полиции и по делам несовершеннолетних (ОУУП и ПДН) отдела Министерства внутренних дел Российской Федерации (ОМВД РФ) по г. Уссурийску, Диспансерный психиатрический диспансер (наркологическое отделение) ГБУЗ «Краевая психиатрическая больница № 1», Библиотека г. Уссурийска, Уссурийское отделение Приморского краевого совета ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов, Кадровый центр отделения краевого государственного казенного учреждения "Приморский центр занятости населения" в городе Уссурийске, КГБУЗ Уссурийская ЦГБ - Детская поликлиника, МБОУ ДО "Центр детского творчества" Уссурийского городского округа, Центр планирования семьи при КГБУЗ Уссурийская центральная городская больница - женская консультация, Пейнтбольный клуб "ФОРПОСТ" г. Уссурийск.

Таким образом, в колледже созданы все условия для интеллектуального развития студентов, формирования гармоничной личности.

Колледж имеет: два учебных корпуса, в которых имеются современные лаборатории, оснащенные всем необходимым оборудованием для качественной подготовки современных специалистов; два благоустроенных студенческих общежития, в которых также располагаются творческие студии (танцевальная и вокальная), тренажерный зал, помещение для занятий настольным теннисом, студенческая гостиная для проведения праздничных чаепитий и бесед. Кроме того, в колледже есть библиотека, спортивный и тренажерный залы, компьютерные классы.

Студенты обеспечиваются мерами социальной поддержки: обучающиеся, проживающие в общежитии, а также не проживающие в общежитии из многодетных и малообеспеченных семей, семей участников СВО обеспечиваются горячим питанием, кроме того, обучающимся выплачивается социальная стипендия, социальные выплаты обучающимся из категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, повышенная стипендия за отличные и хорошие успехи в учебе и особые достижения во внеучебной деятельности (научно-исследовательской, творческой, спортивной, общественной, патриотической).

Нуждающимся студентам, обучающимся по очной форме обучения в колледже (филиале), выделяются дополнительные средства на оказание материальной помощи.

Разовое финансовое поощрение выплачивается обучающимся при наличии финансовых средств в колледже на усмотрение директора в случае не расходования стипендиального фонда по итогам года. Материальное поощрение обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Практическая реализация цели и задачи воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа. Каждое из них представлено в соответствующих модулях.

Инвариантные модули

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;
- применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятиях нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу колледжа, установление и поддержка доброжелательной атмосферы;

- инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;
- экскурсии (в музеи, картинную галерею, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.
- достижение обучающимися в процессе освоения общеобразовательных дисциплин личностных результатов в соответствии с ФГОС СОО:
 - осознание российской гражданской идентичности;
 - сформированности ценностей самостоятельности и инициативы;
 - готовности обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
 - наличия мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;
 - сформированности внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помочь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;
- ведение папки куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем

- (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания;
- предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (обучающихся с инвалидностью, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для колледжа праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе, с участием социальных партнёров колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности;
- вовлечение, по возможности, каждого обучающегося в дела колледжа в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других);
- помочь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа

- общеколледжных дел;
- церемонии награждения по итогам учебного года представителей студенческого самоуправления за активное участие в жизни колледжа, а также награждение обучающихся в День Российского студенчества за достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие колледжа, своей местности, города, региона.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- поддержание и обновление в музейной комнате колледжа экспозиции об истории и развитии КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- разработку и оформление пространств, проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических) природы Приморского края;
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (этажи учебных корпусов), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- создание и поддержание в библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики колледжа (флаг, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации

- психологов, врачей, социальных работников, служителей традиционных российских религий, обмениваться опытом;
- поддержание работы телеграмм-канала «Родительский советник» для родителей (законных представителей) обучающихся, содержащего информацию о жизни колледжа, успехах детей, мероприятиях, о профилактике терроризма, экстремизма, суицидов, размещение профилактических памяток для родителей, консультации специалистов;
 - родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
 - привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.
 - целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей - сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность колледжа органов самоуправления обучающихся (студенческий совет колледжа, студенческие советы общежитий, старостат колледжа), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления колледжем, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания КГБ ПОУ «УАПК», в анализе ее воспитательной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение «групп риска» обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и др.). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися «групп риска» силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами

(антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культуры, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- профилактику правонарушений, дезадаптации, девиаций посредством организации деятельности, альтернативной девиантному поведению, познания (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе, профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в городских и краевых профилактических днях и месячниках, приуроченных к профилактическим датам.
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже профилактики правонарушений, девиаций.
- Реализация комплексной безопасности в колледже в следующих направлениях:
 - работа по антитеррористической защищенности и противодействию терроризму и экстремизму;
 - пожарная безопасность;
 - охрана труда и техника безопасности;
 - дорожная безопасность;
 - информационная безопасность;
 - гражданская оборона и чрезвычайные ситуации
 - охрана здоровья (репродуктивного, психического, физического).

Рекомендуемые формы организации деятельности по профилактике: беседы, встречи, аудиообращения, объектовые тренировки по эвакуации, инструктажи, тестирование, Всероссийские открытые уроки безопасности, освещение памятных дат, событий, олимпиады, конкурсы, акции, защита проектов, экскурсии, выставки, оформление стендов, размещение информации на сайте колледжа.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Реализация воспитательного потенциала социального партнерства предусматривает взаимодействие с:

- МБУК «Уссурийский музей»;
- ФГБУ «Драматический театр Восточного военного округа»;
- МБУК «Театр драмы Уссурийского городского округа имени В.Ф. Комиссаржевской»;
- Муниципальное автономное учреждение культуры «Молодёжный центр культуры и досуга «Горизонт»» Уссурийского городского округа;
- Библиотека г. Уссурийска;
- Уссурийское отделение Приморского краевого совета ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов;
- МБОУ ДО "Центр детского творчества" Уссурийского городского округа;
- Пейнтбольный клуб "ФОРПОСТ" г. Уссурийск.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

- использование обучающимися интернет ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- диагностическое обследование уровня профессиональной идентичности и мотивации к освоению выбранной специальности обучающихся 1-го и 3-го курсов. С помощью данной диагностики выявляется уровень осознанности выбора будущей профессиональной сферы деятельности, мотивации к обучению по выбранному профессиональному профилю, статусы профессиональной идентичности личности.

Вариативные модули

Дополнительный модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала деятельности молодежного медиацентра колледжа в целях формирования формирования и отражения имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путем обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой предусматривает:

- развитие творческих способностей обучающихся посредством медиасфера, оказание помощи обучающимся в реализации творческих проектов;
- информационное наполнение, координация работы СМИ колледжа (радио- и ТВ-студии, официальных групп в социальных сетях), осуществление работы по организации и формированию студенческого радио и ТВ-студии: создание пост-релизов, репортажей, рекламных роликов, интервью, прямых эфиров, фотосессий;
- осуществление информационного сопровождения мероприятий, проводимых в колледже, а также информационное сопровождение развития новых направлений и сфер деятельности колледжа, взаимодействие с местными, региональными и центральными СМИ по выпуску информационной и рекламной продукции о колледже;
- помочь в изготовлении имиджевой продукции, в том числе, поддерживающей бренд колледжа.

Дополнительный модуль «Студенческие центры инициатив»

Реализация воспитательного потенциала студенческого инициативного центра с целью формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала молодежи предусматривает:

- создание условий для формирования у студентов гуманистических ценностей, гражданской культуры, творческого мышления, активной жизненной позиции, лидерских качеств; организация и проведение школы студенческого актива «ШАГИ к УСПЕХУ»;
- оказание поддержки и содействие развитию студенческих движений, объединений, клубов по интересам Колледжа;

- развитие у студенческой молодежи навыков проектной деятельности, обучение студентов оформлению проектных предложений и инициатив;
- обучение студентов процессам планирования, прогнозирования, конструирования и моделирования как составляющих инновационной (проектной) деятельности;
- поддержку и реализацию федеральных программ, а также программ Приморского края, касающихся молодежной политики;
- поддержку и содействие в реализации молодежных проектов и инициатив
- взаимодействие с общественными организациями, учреждениями, образовательными организациями города и края, РФ в рамках реализации молодежных проектов и инициатив.

Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»

Реализация воспитательного потенциала в колледже через занятия в студенческом спортивном клубе с целью широкого привлечения обучающихся к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учетом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха, повышения уровня физической закалки, подготовки к труду и защите Родины, предусматривает:

- активное содействие физическому и духовному воспитанию обучающихся колледжа, внедрение физической культуры и спорта в повседневную их жизнь, организацию работы по укреплению их здоровья и повышению работоспособности;
- организацию клубных занятий в спортивных секциях и группах оздоровительной направленности;
- проведение спартакиад, первенств, массовых спортивных соревнований, различных спортивных праздников, учебно-тренировочных сборов по подготовке спортсменов для участия в соревнованиях;
- формирование у обучающихся ценностей здорового образа жизни, стимулирование создания и реализации в колледже инновационных программ и проектов, направленных на пропаганду здорового образа жизни;
- развитие в колледже традиционных и наиболее популярных в Приморском крае видов спорта;
- вовлечение обучающихся в спортивные секции, формирование у них мотивации и устойчивого интереса к укреплению здоровья.

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Реализация воспитательного процесса в колледже при помощи раскрытия потенциала молодежи, как активного субъекта общественных отношений, её интеграция в процессы социального и духовно-нравственного развития общества, формирование навыков социально ответственного поведения, которые предусматривают:

- популяризацию идей волонтёрства в студенческой среде;
- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социальной поддержки различным группам населения;
- поддержку и реализацию социальных инициатив студентов и сотрудников Колледжа; участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий;

- налаживание сотрудничества с социальными партнерами для совместной социально-значимой деятельности;
- воспитание активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в образовательной организации, организует контроль за реализацией программы воспитания;
- заместителя директора по воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, координирующего деятельность специалистов по реализации программы воспитания, организующего и осуществляющего контроль работы кураторов групп, организующего работу Совета профилактики;
- заведующих отделениями, которые осуществляют мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой на отделениях, участвуют в работе Совета профилактики, контролируют успеваемость и посещаемость обучающихся;
- советника директора по воспитанию и связям с общественными организациями – отвечает за реализацию воспитательных возможностей общеколледжных ключевых дел, поддержку традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в студенческом сообществе; инициирование и поддержку студенческого самоуправления; поддержку деятельности функционирующих на базе колледжа общественных объединений и организаций (Движение первых, Центр студенческих инициатив «Даешь, молодежь!» и т.д.); организацию в колледже волонтёрской деятельности и привлечение к ней студентов для освоения ими новых видов социально-значимой деятельности;
- кураторов групп, осуществляющих воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в соответствии с Положением о кураторах;
- преподавателей - реализуют воспитательную составляющую (дескрипторов) на учебных занятиях: участвуют в проведении Предметных недель, Декад специдисциплин;
- педагога-психолога - обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса;
- преподавателя ОБЖ - организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного поведения.
- руководителя физического воспитания, который организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактике заболеваний;
- воспитателей студенческих общежитий, осуществляющих воспитательную работу в студенческом общежитии: контроль за соблюдением правил внутреннего распорядка общежития, организацию и проведение профилактической работы, различных мероприятий;
- заведующего библиотекой - осуществляет просветительно-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия;

- специалистов других организаций, социальных партнёров, осуществляющих просветительско-информационную деятельность, проведение экскурсий, мастер-классов и т.д.

Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов колледжа и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- План работы КГБ ПОУ «УАПК» на учебный год;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Положение об организации воспитательной деятельности в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о системе наставничества в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о малом педагогическом совете КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о порядке зачисления на полное государственное обеспечение и предоставления дополнительных гарантий по социальной защите прав детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, в период обучения в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Этический кодекс студента КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о методическом объединении кураторов КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о кураторах учебных групп и эффективности их работы в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Правила внутреннего распорядка студенческого общежития КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о совете общежития;
- Положение о порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся по очной форме обучения в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «УАПК»;
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, обучающихся по очной форме обучения в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о студенческом совете в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о дежурстве обучающихся;
- Положение о Совете профилактики правонарушений и безнадзорности среди студентов КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о службе медиации (примирения) КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о подготовке и проведении классного часа в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о родительском собрании;
- Положение о старосте академической группы КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о деятельности педагога-психолога в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о волонтерской деятельности в КГБ ПОУ «УАПК»;

- Положение об учебно-воспитательной комиссии КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о постановке студентов на профилактический учет и снятии с учета в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Приказ о взаимодействии с региональными штабами «МЫ ВМЕСТЕ»;
- Положение о молодежном Медиацентре КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о студенческом спортивном клубе «Здоровое поколение»;
- Положение о проведении спортивного мероприятия «Неделя здоровья»;
- Положение о проведении спортивного мероприятия «День здоровья»;
- Положение о проведении Открытого патриотического фестиваля-конкурса «Мы – правнуки Победы».

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, из семей мигрантов, билингвы, из семей, где один из родителей находится в зоне специальной военной операции и др.), одарённых, с отклоняющимся поведением, - создаются особые условия.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в колледже;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности;
- обеспечение всеми доступными колледжу мерами социальной поддержки; - полноценное включение обучающихся во внеурочную деятельность.

Педагог-психолог составляет индивидуальный план сопровождения процесса адаптации обучающихся с ОВЗ, инвалидностью. По итогам адаптации проводится заседание Совета профилактики.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной

жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике колледжа;
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений Совета обучающихся;
- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Формы поощрения: объявление благодарности; помещение на доску почета; награждение индивидуальными или групповыми грамотами, дипломы; памятные или ценные призы (индивидуальные/групповые); тематические экскурсии, поднятие и спуск флага России еженедельно (по понедельникам), вынос флага на торжественных тематических мероприятиях (соревнование - лучший спортсмен, олимпиада - лучший студент); памятным подарком, материальное симулирование:

- академическая стипендия (назначается при сдаче зачетом и экзаменов в период семестровой аттестации на «хорошо» и «отлично»);
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной);
- именная стипендия Губернатора Приморского края назначается обучающимся, имеющим хорошие и отличные результаты промежуточной аттестации за полугодие, предшествующее назначению стипендии, не имеющие академических задолженностей и показавших уникальные успехи одновременно в нескольких видах деятельности (не менее двух): в учебно-профессиональной, творческой, патриотической и спортивной на основании Постановления Правительства Приморского края от 23.09.2022 № 647-пп «Об учреждении именных стипендий Губернатора Приморского края обучающимся краевых государственных профессиональных образовательных организаций».
- по итогам календарного года выплачивается обучающимся разовое финансовое поощрение (при наличии финансовых средств в колледже на усмотрение директора) в случае не расходования стипендиального фонда. Материальное поощрение обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ *условий воспитательной деятельности* определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ *состояния воспитательной деятельности* определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации в проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся);
- опрос работодателей на предмет удовлетворенности качеством подготовки выпускника;
- опрос родителей и обучающихся на предмет удовлетворенности качеством образовательных функций;
- результаты всероссийского мониторинга "Социально-психологическое тестирование", направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психоактивных веществ;
- опрос обучающихся на предмет их отношения к коррупционной деятельности;
- анкетирование студентов по вопросам организации воспитательной работы;
- анализ воспитательной работы куратора с группой.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе совместно с советником директора по воспитанию в

конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом в Колледже.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ КГБ ПОУ «УАПК»**

на 2024-2025 учебный год

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/> ;
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф> ;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.рф/> .

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ КГБ ПОУ «УАПК» на 2024 — 2025 учебный год			
Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность			
Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, содержания предмета	МДК, содержания	Июнь-август	преподаватели
Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
Урок мужества «Служба в армии – почетная обязанность гражданина РФ»	1-3 курсы	3 неделя февраля	Кураторы
Участие в мероприятиях предметных неделях и декадах ЦК	1-4 курсы	По планам ЦК	Преподаватели, кураторы, председатели ЦК
Участие в Большом этнографическом диктанте	1-4 курсы	ноябрь	Преподаватели
Конкурсы профессионального мастерства по специальностям	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы
Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
2. Кураторство			
Оформление документации группы: составление списков, социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Кураторы

Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
Поднятие Флага РФ, тематические классные часы «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
День окончания Второй мировой войны	1-4 курсы	3 сентября	Советник по воспитанию, кураторы
Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: https://edu.mipt.ru/ai-lesson)	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
Классный час по толерантности «Мы разные, но мы вместе»	1-2 курсы	16 ноября	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Люди безграничных возможностей», посвященный Международному дню инвалидов	1-2 курс	3 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Память – основа совести и нравственности», посвященный Дню Героев Отечества	1-4 курсы	12 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Основной закон», посвященный Дню Конституции	1-2 курсы	12 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Мероприятие, посвященное Татьяниному дню – День самоуправления	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
Тематические классные часы в рамках Всероссийской Акции памяти «Блокадный хлеб»	1-4 курсы	январь	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня воинской славы России (Сталинградская битва, 1943г.)	1-4 курсы	30 января	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня воссоединения Крыма с Россией	1-4 курсы	18 марта	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня космонавтики	1-4 курсы	12 апреля	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные аварии на Чернобыльской АЭС	1-4	26 апреля	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные Дню Великой Победы	1-4 курсы	май	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные Международному дню семьи	1-4 курсы	15 мая	Советник по воспитанию; кураторы
Беседа «День славянской письменности и культуры»	1-4 курсы	24 мая	Советник по воспитанию; преподаватели
Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
3. Наставничество			
Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальностям, «Студент	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по

– студент» в рамках адаптации в колледже			воспитанию, наставники
Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
Участие в мероприятиях различного уровня. Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организаций	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники

4. Основные воспитательные мероприятия в КГБ ПОУ»УАПК»

Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
Еженедельные внеурочные мероприятия в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	Еженедельно	Кураторы
Федеральный проект «Без срока давности»	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, преподаватели
Всемирный день туризма	1 курсы	27 сентября	Советник по воспитанию
День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
Волонтерская акция «Поздравь ветерана», посвященная Дню пожилого человека	1-2 курсы	1 октября	Советник по воспитанию, волонтеры
Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курсы	4 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
День Отца в России	1-4 курсы	15 октября	Советник по воспитанию, кураторы
Посвящение в студенты	1 курс	10 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
День Государственного герба РФ	1-4 курсы	30 ноября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Торжественное мероприятие ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
День неизвестного солдата	1-4 курсы	3 декабря	Заместитель по ВР, советник по

			воспитанию,
Международный день инвалидов	1-4 курсы	3 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Праздничные мероприятия, посвященные 113-й годовщине со дня образования Уссурийского агропромышленного колледжа	1-4 курсы	23 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
День снятия блокады Ленинграда «Ты выжил, город на Неве...»	1-4 курс	27 января	Советник по воспитанию; кураторы
День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества – возложение цветов к памятнику погибшим при исполнении служебного долга за пределами Отечества	1-2 курсы	15 февраля	Советник по воспитанию; кураторы
Праздничные мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества	1-4 курсы	21 февраля	Кураторы
Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	7 марта	Кураторы
IX Открытый краевой патриотический фестиваль конкурс «Мы – правнуки Победы», посвященный 80-летию Победы в ВОВ	1-4 курсы	17 – 30 апреля	Заместитель по ВР, кураторы
Мероприятие «Я помню! Я горжусь!», посвященное Дню Великой Победы.	1-4 курсы	8 мая	Кураторы
Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	28 апреля - 9 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
День России «Мой дом – Россия» (Всероссийская акция «Окна России», участие в праздничных городских мероприятиях)	1-4 курсы	12 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, педагог дополнительного образования
Возложение цветов к Вечному огню мемориального комплекса погибшим в ВОВ уссурийцам, Всероссийская акция «Свеча Памяти»	1-4 курсы	3 сентября, 23 февраля, 22 июня 22 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Онлайн – флешмоб фотографий «Моя семья»	1-4 курсы	8 июля	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет

5. Организация предметно-пространственной среды

Популяризация символики колледжа (логотип), флаг, используемые как повседневно, так и в торжественные моменты	1-2 курсы	в течение учебного года	Советник по воспитанию, студсовет
Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет,

			преподаватели специалисты
Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы
Обновление актуальной информации в социальных сетях и на официальном сайте колледжа.	1-4 курсы	Постоянно	Руководитель компьютерного центра

6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)

Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы, социальный педагог
Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-2 курс	3 неделя января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели специалисты
Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	-	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог, заместитель по ВР
Приглашение родителей на общеколледжные мероприятия	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, советник по воспитанию
Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог
Выявление проблемных семей, находящихся в социально-опасном положении, постановка их на внутренний учет колледжа	1-4 курсы		Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог

7. Самоуправление

Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
Школа студенческого актива «ШАГИ к УСПЕХУ»: Учебный модуль «Развитие лидерских качеств», учебный модуль «Основы ораторского мастерства», учебный модуль «Командообразование»	1-3 курсы	Сентябрь, Октябрь, Ноябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,
Заседания студенческого совета, старостата	1-4 курс	Ежемесячно	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет,

			старостат
Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
Собрание иногородних студентов, проживающих в общежитиях (1 курс)	1 курсы	сентябрь	Заместитель по ВР, заместитель по АХР, заведующие общежитиями
Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Регистрация первокурсников на платформе «Россия – страна возможностей». - URL: https://rsv.ru/	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Участие в региональном этапе Всероссийского конкурса «Команда первых»	1-2 курсы	Октябрь	Советник по воспитанию
Школа молодежного самоуправления для студенческих советов колледжей Приморского края в рамках программы развития студенческих советов колледжей «Команда Профи. Приморье»	1-3 курсы	Ноябрь	Советник по воспитанию, студсовет,
Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Открытый микрофон с директором КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»	2-4 курсы	Март	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет

8. Профилактика и безопасность

Лекция – беседа с сотрудниками ПДН в рамках месячника антитеррористической пропаганды: «Тerrorизм: понятие, ответственность»	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Лекция - беседа «Тerrorизм. Его истоки и последствия», в рамках месячника безопасности	1-4 курсы	сентябрь	Преподаватель ОБЖ, советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Профилактическая лекция – беседа, приуроченная к Всемирному Дню трезвости	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Лекция – беседа в рамках Всероссийской недели безопасности дорожного движения	1-4 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
Акция «Неделя здоровья» (мероприятия, направленные на популяризацию здорового образа жизни, профилактику ЗППП, запрета курения, профилактику употребления алкоголя)	1-4 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Профилактические лекции, тематические классные часы	1-4 курсы	декабрь	Врач - нарколог,

для студентов в рамках Всемирного дня борьбы со СПИДом			кураторы социальный педагог,
Профилактическая выставка-конкурс рисунков «Я против наркотиков»	1- 2 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Мастер - класс «Сохраним психологическое здоровье»	1-2 курсы	ноябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-2 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической направленности: «Мир без насилия»	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию
Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходимости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог социальный педагог
Интерактивная беседа «За ГРАНЬЮ»	по отдельно му плану	в течение года	Педагог-психолог, кураторы
Интерактивное занятие «Безопасность в социальных сетях»	по отдельно му плану	в течение года	Социальный педагог, кураторы
Занятие в игровой форме «Единство разных»	по отдельно му плану	в течение года	Социальный педагог, кураторы
Интерактивное занятие «Преступление и его последствия»	по отдельно му плану	в течение года	Инспектор ПДН Социальный педагог, кураторы

9. Социальное партнёрство и участие работодателей

Совместные мероприятия с Уссурийским городским музеем	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов»: РУСАГРО	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
Экскурсии на предприятия: на ООО «Уссурийские мельницы», ФГБНУ «ФНЦ агробиотехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки», в компанию ООО «ЛЕГЕНДАГРО»	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ПО, преподаватели
Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели

10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство

Профориентационные уроки в школах	1-4 курсы	в течение года	Амбассадоры
-----------------------------------	-----------	----------------	-------------

			Профессионалитет а
Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитет а
Посещение отделения Центра занятости г. Уссурийска	3-4 курсы	Октябрь	кураторы
Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Золотистый каравай»	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Эксплуатация с/х машин»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Ремонт и обслуживание автомобилей»	2-4 курсы	Февраль	Преподаватели спецдисциплин
Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2 курс	март- апрель	советник по воспитанию, студсовет,
Краевая олимпиада профессионального мастерства для студентов ОУ СПО УГПС 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта.	2-4 курс	Март	Преподаватели спецдисциплин
Всероссийский классный час в рамках Единого Дня открытых дверей ФП «Профессионалитет»	2-4 курсы	апрель	Амбассадоры Профессионалитет а
Обучающие экскурсии в образовательном учреждении СПО (лаборатории колледжа и выставка техники в с. Загородном) для потенциальных абитуриентов, их родителей	2-4 курсы	В течение учебного года	Амбассадоры Профессионалитет а
Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	3-4 курсы	По графику практик	Председатели ЦК, преподаватели спецдисциплин

11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»

Проведение мероприятий с целью формирования и отражения имиджа КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», как центра образования, науки, творчества, социальной активности	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Обновление информации на сайте колледжа: пресс-релизы, пост-релизы, полезная информация, новости, опросы. Интервью с представителями сельскохозяйственной отрасли.	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Создание рекламных роликов в рамках профориентационной работы	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Создание репортажей (фоторепортажей) во время производственных и учебных практик	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Освещение на сайте колледжа и в социальных сетях деятельности колледжа, мероприятий в колледже, и вне колледжа	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Мастер-классы с целью повышения медиакомпетенций с			Руководитель

профессионалами в области средств массовой информации: фотографами, журналистами, видеооператорами, специалистами в области компьютерных программ	1-4 курсы	В течение года	медиацентра
Участие в конкурсах фотографов, на лучший видеоролик, на лучший репортаж, статью	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра

12. Дополнительный модуль «Студенческие центры инициатив»

Всероссийский конкурс «Россия - страна возможностей»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна - моя Россия»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский конкурс «Большая перемена»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский интеллектуальный турнир «Лига Знаний: школы и колледжи» в рамках реализации проекта Российского общества «Знание» и Российского движения детей и молодёжи «Движение первых»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Конкурс лидеров молодежных организаций «Лидер 21 века»	1-4 курсы	Май-июнь	Советник по воспитанию, студсовет
Городская Интеллектуальная игра «Истории Приморского края» в формате КВИЗа	1-2 курсы	Январь	Советник по воспитанию, студсовет
Всероссийская интеллектуальная онлайн – игра «Достижения России в XXI веке» в рамках курса «Россия – мои горизонты».	2-3 курсы	Февраль	Советник по воспитанию,
Участие в грантовых конкурсах РСМ, «Движения первых», СПОсобная молодежь»	1-3 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию
Всероссийский патриотический проект «Сыны и дочери Отечества»	1-4 курсы	Май	Заместитель по ВР, преподаватель дополнительного образования
Всероссийский конкурс изобразительного творчества «Родные просторы»	1-4 курсы	Май	Заместитель по ВР, преподаватель кураторы

13. Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»

Всероссийская акция «Кросс нации»	1-4 курсы	Сентябрь	Преподаватель физвоспитания,
Краевой фестиваль Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Приморского края	1-4 курсы	Октябрь	Преподаватели физвоспитания
Всероссийская акция «10 000 шагов к здоровью»	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Спортивно-массовые мероприятия: «День здоровья» «Неделя первокурсника» «Неделя здоровья и спорта» 2025	1 курсы	Сентябрь Октябрь Март	Преподаватель физвоспитания, кураторы
Выезды на лыжную базу в с. Каймановка Уссурийского городского округа	1-2 курсы	Февраль	Преподаватели физвоспитания,
Всероссийская акция «Лыжня России»	1-3 курсы	Февраль	Преподаватели физвоспитания

Всероссийская акция "Выбираю чистый воздух"	1-3 курсы	Май	Преподаватели физвоспитания
Военно-спортивная игра «ЩИТ»	1-4 курсы	Май	Руководитель физвоспитания
Участие в внутриколледжных, городских и краевых соревнованиях по различным видам спорта	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Товарищеские встречи со студентами учебных заведений г. Уссурийска по волейболу	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Туристические походы выходного дня: восхождение на горные вершины Приморского края, посещение природных достопримечательностей	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания, руководитель туристического кружка
Занятия спортом в спортивных секциях по волейболу, мини-футболу, настольному теннису, греко-римской борьбе, тренажерном зале	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели физвоспитания,

14. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность

Регистрация первокурсников на сайте. - URL: https://dobre.ru/	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Всемирный день пожилых людей. «Поделись улыбкою своей» - посещение одиноких пожилых людей, беседы с ними, помочь по хозяйству.	1-4 курсы	октябрь	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры
Общероссийская акция взаимопомощи #МЫВМЕСТЕ	1-4 курсы	ежемесячно	Советник по воспитанию, социальный педагог, волонтерский отряд
Акция «Курить не модно»	1-4 курсы	Ноябрь	Социальный педагог
День добровольца (волонтера) «Жить -значит действовать. По одиночке или вместе»	1-4 курсы	5 декабря	Советник по воспитанию
Патриотическая акция «Георгиевская ленточка», «Красная гвоздика»	1-4 курсы	апрель- май	Советник по воспитанию, волонтерский отряд, студсовет
Международный день охраны памятников и исторических мест. Уборка памятников.	1-4 курсы	апрель-май	Советник по воспитанию, кураторы, социальный педагог
Весенняя неделя добра – акция помоши бездомным животным (сбор корма)	1-4 курсы	Апрель	Советник по воспитанию, кураторы, социальный педагог
Международный день Земли. Акция «Родной город – чистый город», сбор мусора.	1-4 курсы	апрель	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры
Региональный конкурс социально-значимых экологических проектов «Чистая страна – какой я её вижу».	1-4 курсы	Апрель-май	Советник по воспитанию
Экологическая акция: «Пластик – глобальная экологическая проблема!»	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, волонтеры

**Рабочая программа воспитания
по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	
Гражданское воспитание	
-	понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
-	осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Уссурийского городского округа Приморского края;
Патриотическое воспитание	
-	осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;
Духовно-нравственное воспитание	
-	обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание	
-	демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
-	использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	
-	демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
Профессионально-трудовое воспитание	
-	применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, всех ее требований и выражаящий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценостной системой;
-	готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;

<ul style="list-style-type: none"> - осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства; - соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда;
Экологическое воспитание
<ul style="list-style-type: none"> - ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности; - понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
<ul style="list-style-type: none"> - обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ; - осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для сохранения здоровья и жизни людей; - проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ; |
| <ul style="list-style-type: none">- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья |
| <ul style="list-style-type: none">- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация практических занятий по работе с современными информационными системами, технологиями в области медико-профилактического дела; |

Модуль «Кураторство»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация и проведение серии мероприятий «Профессия и развитие карьеры» с участием представителей организаций-партнёров. Содержание деятельности: информирование и консультация по правовым аспектам трудоустройства и профессиональной деятельности на предприятиях отрасли; |

Модуль «Наставничество»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ; |

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты; |
| <ul style="list-style-type: none">- встречи с известными представителями специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ; |

- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья .

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музеино-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- размещение, поддержание, обновление на территории Колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- организация и проведение круглых столов «Правовой час» с участием представителей правоохранительных органов. Содержание деятельности: обсуждение публикаций СМИ, социальной рекламы и других мотивационных материалов по формированию неприятия коррупции и противоправного поведения в профессиональной деятельности будущего специалиста специальности Технология продукции из растительного сырья.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение Дней открытых дверей с участием отраслевых партнеров (работодателей) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Содержание деятельности: самопрезентация выпускников для дальнейшего трудоустройства и профессионального самопрдвижения;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции;
<ul style="list-style-type: none"> - реализация социальных проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение круглых столов и дискуссионных площадок с участием представителей работодателей и СМИ на тему «Роль моей профессии в экономике страны: новые горизонты». Содержание деятельности: обсуждение значимости и перспектив развития специальности в современных экономических условиях развития отрасли;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение на базе организаций-партнёров квестов правовой направленности «Правопорядок на производстве».

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

<ul style="list-style-type: none"> - организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День работников пищевой промышленности, День Эколога, возможно установить день специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в Колледже);
<ul style="list-style-type: none"> - участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
<ul style="list-style-type: none"> - проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
<ul style="list-style-type: none"> - организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
<ul style="list-style-type: none"> - организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности» 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
<ul style="list-style-type: none"> - проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на профессиональное развитие, адаптацию к трудовой деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение серии тематических мероприятий «Встречи с интересными людьми», состоявшимися личностями в специальности, достигшими значительных результатов в профессиональной деятельности. Содержание деятельности: беседы, завтрак с амбассадорами и др.;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение краткосрочных стажировок и учебных и производственных практик на производстве. Содержание деятельности: подготовка обучающихся к участию в соревновательных мероприятиях, направленных на демонстрацию компетенций конкурсантами и работу по формированию прототипов «продуктов» в определенной экономической области (конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах «Молодые профессионалы» и др.); а также в конкурсах профессионального мастерства для людей с инвалидностью с целью их профессиональной ориентации и содействия в трудоустройстве (международное движение «Абилимпикс»).

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБ ПОУ «УАПК», 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;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов КГБ ПОУ «УАПК».

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных и др.)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья .

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

- Положение об организации воспитательной работы в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о проведении родительского собрания;
- Положение о кураторе группы;
- Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
- Программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления обучающегося» (1–4 курс);
- приказы директора КГБ ПОУ «УАПК»: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;
- Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- Календарный план воспитательной работы КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж».

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнёрами

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования:

сотрудничество с учреждениями, лабораториями и службами, связанными с промышленной экологией, биотехнологией, пищевым производством.

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Формы поощрения: объявление благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное симулирование

- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, выставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной);
- Материальное поощрение обучающихся производится по итогам календарного года в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья может осуществляться в рамках единого мониторинга в КГБ ПОУ «УАПК»

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**Календарный план воспитательной работы
по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф> ;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.рф/> .

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на 2024 — 2025 учебный год			
Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность			
1. Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей содержания предмета.		Июнь-август	Преподаватели
2. Оформление стендов (предметно-эстетическая среда, наглядная агитация студенческих стендов образовательной направленности)	1-4 курсы	Сентябрь В течение года	Преподаватели, кураторы
3. Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
4. Конкурсы профессионального мастерства по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы

5. Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1-2 курсы	31 октября	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
6. Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог

2. Кураторство

1. Оформление документации группы: составление списков, социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Кураторы
2. Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
3. Участие в Днях единых действий согласно календарю знаменательных дат	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, кураторы
4. Поднятие Флага РФ, тематические классные часы, «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
5. Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: https://edu.mipt.ru/ai-lesson)	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
6. Мероприятие, посвященное Татьяниному дню – День самоуправления	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
7. Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
8. Участие в творческих объединениях: студии танца «Воскресенье», вокальной студии «Гармония», творческом объединении «Муза», кружке ораторского мастерства	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, педагог доп. Образования, кураторы

3. Наставничество

1. Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, «Студент – студент» в рамках адаптации в колледже	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
2. Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
3. Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
4. Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
5. Участие в мероприятиях различного уровня.	1-4 курсы	в течение	Заместитель по ВР,

Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации		года	советник по воспитанию, наставники
6. Выявление обучающихся с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренных детей, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Сентябрь	Кураторы, социальный педагог
7. Составление программ для работы со студентами с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренные дети, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Октябрь-июнь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Основные воспитательные мероприятия			
1. Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
2. Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
3. День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
4. Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курсы	4 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Мероприятия, посвященные государственным праздникам	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
6. Посвящение в студенты	1 курс	10 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
7. День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1-4 курсы	13 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
8. Праздничные мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
9. Праздничные мероприятия, посвященные 113-й годовщине со дня образования Уссурийского агропромышленного колледжа	1-4 курсы	23 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
10. Праздничные мероприятия, посвященные Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
11. Тематические мероприятия воспитательной направленности по учебным дисциплинам, курсам, модулям	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, кураторы
12. Праздничные мероприятия ко Дню защитника отечества	1-4 курсы	21 февраля	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,

			кураторы, студсовет
13. Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	7 марта	Кураторы
14. IX Открытый краевой патриотический фестиваль конкурс «Мы – правнуки Победы», посвященный 80-летию Победы в ВОВ	1-4 курсы	17 – 30 апреля	Заместитель по ВР, кураторы
15. Мероприятие «Я помню! Я горжусь!», посвященное Дню Великой Победы.	1-4 курсы	8 мая	Кураторы
16. Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	28 апреля - 9 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
17. Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет

5. Организация предметно-пространственной среды

1. Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
2. Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет, преподаватели спецдисциплин
3. Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
4. Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
5. Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы

6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)

1. Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы, социальный педагог
2. Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-2 курс	3 неделя января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели спецдисциплин
3. Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	-	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог, заместитель по ВР
4. Встречи обучающихся с представителями семейных династий по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья	1-4	В течение	Встречи обучающихся с представителями семейных династий по специальности
5. Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог

7. Самоуправление			
1. Презентация деятельности команды «Амбассадоры Профессионализма»	1-2	апрель	Куратор амбассадоров
2. Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
3. Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
4. Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
6. Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
7. Регистрация первокурсников на сайте. - URL: https://dobro.ru/ и участие в волонтерских акциях и мероприятиях	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Участие в мероприятиях Центра студенческих инициатив «Даешь, молодежь!» - интеллектуальных играх, чемпионатах, проектной деятельности	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Профилактика и безопасность			
1. Участие в профилактических мероприятиях антитеррористической и антиэкстремистской направленности	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
2. Участие в антинаркотических мероприятиях в рамках месячника	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
3. Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4	Май – 1 октября	Кураторы
5. Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической направленности: «Мир без насилия»	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию
6. Участие в спортивно-массовых мероприятиях, спортивных секциях, соревнованиях, турнирах Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение»	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели физвоспитания

7. Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходимости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
8. Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог социальный педагог
9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1. Совместные мероприятия с Уссурийским городским музеем	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
2. Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
3. Экскурсии на предприятия: на ООО «Уссурийские мельницы», Производственный комбинат «Приморская соя», ООО Армада Компания	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ПО, преподаватели
4. Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
5. Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов» по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1. Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитета
2. Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
3. Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
4. Конкурс профессионального мастерства «Золотистый каравай»	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
5. Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-4 курсы	Июнь-сентябрь	Кураторы
6. Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	2-4 курсы		Наставники

**Рабочая программа воспитания
по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения**

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	
Гражданское воспитание	
- понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для социально-экономического и научно-технологического развития страны;	
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Уссурийского городского округа Приморского края;	
Патриотическое воспитание	
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;	
Духовно-нравственное воспитание	
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;	
Эстетическое воспитание	
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;	
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;	
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;	
Профессионально-трудовое воспитание	
- применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, всех ее требований и выражаящий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценостной системой;	
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;	
- осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение	

<p>санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда;
Экологическое воспитание
<ul style="list-style-type: none"> - ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности; - понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
<ul style="list-style-type: none"> - обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ; - осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для сохранения здоровья и жизни людей; - проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ; |
| <ul style="list-style-type: none">- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация практических занятий по работе с современными информационными системами, технологиями в области медико-профилактического дела; |

Модуль «Кураторство»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация и проведение серии мероприятий «Профессия и развитие карьеры» с участием представителей организаций-партнёров. Содержание деятельности: информирование и консультация по правовым аспектам трудоустройства и профессиональной деятельности на предприятиях отрасли; |

Модуль «Наставничество»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения; |
| <ul style="list-style-type: none">- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. |

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты; |
| <ul style="list-style-type: none">- встречи с известными представителями специальности 19.02.12 Технология |

продуктов питания животного происхождения;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- размещение, поддержание, обновление на территории Колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация и проведение круглых столов «Правовой час» с участием представителей правоохранительных органов. Содержание деятельности: обсуждение публикаций СМИ, социальной рекламы и других мотивационных материалов по формированию неприятия коррупции и противоправного поведения в профессиональной деятельности будущего специалиста специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности,
--

<p>ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;</p>
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение Дней открытых дверей с участием отраслевых партнеров (работодателей) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Содержание деятельности: самопрезентация выпускников для дальнейшего трудоустройства и профессионального самопрдвижения;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции;
<ul style="list-style-type: none"> - реализация социальных проектов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение круглых столов и дискуссионных площадок с участием представителей работодателей и СМИ на тему «Роль моей профессии в экономике страны: новые горизонты». Содержание деятельности: обсуждение значимости и перспектив развития специальности в современных экономических условиях развития отрасли;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение на базе организаций-партнёров квестов правовой направленности «Правопорядок на производстве».

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

<ul style="list-style-type: none"> - организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День работников пищевой промышленности, День Эколога, возможно установить день специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в Колледже);
<ul style="list-style-type: none"> - участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
<ul style="list-style-type: none"> - проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
<ul style="list-style-type: none"> - организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
<ul style="list-style-type: none"> - организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности» 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
<ul style="list-style-type: none"> - проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на профессиональное развитие, адаптацию к трудовой деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение серии тематических мероприятий «Встречи с интересными людьми», состоявшимися личностями в специальности, достигшими значительных результатов в профессиональной деятельности. Содержание деятельности: беседы, завтрак с амбассадорами и др.;
<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение краткосрочных стажировок и учебных и производственных практик на производстве. Содержание деятельности: подготовка обучающихся к участию в соревновательных мероприятиях, направленных на демонстрацию компетенций конкурсантами и работу по формированию прототипов «продуктов» в определенной экономической области (конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах «Молодые профессионалы» и др.); а также в конкурсах профессионального мастерства для людей с инвалидностью с

целью их профессиональной ориентации и содействия в трудоустройстве (международное движение «Абилимпикс»).

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБ ПОУ «УАПК», 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;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов КГБ ПОУ «УАПК».

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных и др.)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

- Положение об организации воспитательной работы в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о проведении родительского собрания;
- Положение о кураторе группы;
- Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
- Программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления обучающегося» (1–4 курс);
- приказы директора КГБ ПОУ «УАПК»: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;
- Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- Календарный план воспитательной работы КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж».

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнёрами

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: сотрудничество с учреждениями, лабораториями и службами, связанными с

промышленной экологией, биотехнологией, пищевым производством.

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Формы поощрения: объявление благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, выставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной);
- Материальное поощрение обучающихся производится по итогам календарного года в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения может осуществляться в рамках единого мониторинга в КГБ ПОУ «УАПК».

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Календарный план воспитательной работы

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф> ;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.рф/> .

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ			
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на 2024 — 2025 учебный год			
Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность			
1. Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей содержания предмета.		Июнь-август	Преподаватели
2. Оформление стендов (предметно-эстетическая среда, наглядная агитация студенческих стендов образовательной направленности)	1-4 курсы	Сентябрь В течение года	Преподаватели, кураторы
3. Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
4. Конкурсы профессионального мастерства по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы

5. Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1-2 курсы	31 октября	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
6. Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог

2. Кураторство

1. Оформление документации группы: составление списков, социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Кураторы
2. Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
3. Участие в Днях единых действий согласно календарю знаменательных дат	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, кураторы
4. Поднятие Флага РФ, тематические классные часы, «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
5. Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: https://edu.mipt.ru/ai-lesson)	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
6. Мероприятие, посвященное Татьяниному дню – День самоуправления	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
7. Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
8. Участие в творческих объединениях: студии танца «Воскресенье», вокальной студии «Гармония», творческом объединении «Муза», кружке ораторского мастерства	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, педагог доп. Образования, кураторы

3. Наставничество

1. Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, «Студент – студент» в рамках адаптации в колледже	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
2. Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
3. Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
4. Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
5. Участие в мероприятиях различного уровня.	1-4 курсы	в течение	Заместитель по ВР,

Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации		года	советник по воспитанию, наставники
6. Выявление обучающихся с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренных детей, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Сентябрь	Кураторы, социальный педагог
7. Составление программ для работы со студентами с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренные дети, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Октябрь-июнь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Основные воспитательные мероприятия			
1. Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
2. Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
3. День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
4. Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курсы	4 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Мероприятия, посвященные государственным праздникам	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
6. Посвящение в студенты	1 курс	10 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
7. День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1-4 курсы	13 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
8. Праздничные мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
9. Праздничные мероприятия, посвященные 113-й годовщине со дня образования Уссурийского агропромышленного колледжа	1-4 курсы	23 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
10. Праздничные мероприятия, посвященные Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
11. Тематические мероприятия воспитательной направленности по учебным дисциплинам, курсам, модулям	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, кураторы
12. Праздничные мероприятия ко Дню защитника отечества	1-4 курсы	21 февраля	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,

			кураторы, студсовет
13. Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	7 марта	Кураторы
14. IX Открытый краевой патриотический фестиваль конкурс «Мы – правнуки Победы», посвященный 80-летию Победы в ВОВ	1-4 курсы	17 – 30 апреля	Заместитель по ВР, кураторы
15. Мероприятие «Я помню! Я горжусь!», посвященное Дню Великой Победы.	1-4 курсы	8 мая	Кураторы
16. Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	28 апреля - 9 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
17. Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет

5. Организация предметно-пространственной среды

1. Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
2. Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет, преподаватели спецдисциплин
3. Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
4. Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
5. Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы

6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)

1. Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы, социальный педагог
2. Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-2 курс	3 неделя января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели спецдисциплин
3. Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	-	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог, заместитель по ВР
4. Встречи обучающихся с представителями семейных династий по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения.	1-4	В течение	Встречи обучающихся с представителями семейных династий по

			специальности
5. Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог
7. Самоуправление			
1. Презентация деятельности команды «Амбассадоры Профессионалитета»	1-2	апрель	Куратор амбассадоров
2. Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
3. Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
4. Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
6. Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
7. Регистрация первокурсников на сайте. - URL: https://dobro.ru/ и участие в волонтерских акциях и мероприятиях	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Участие в мероприятиях Центра студенческих инициатив «Даешь, молодежь!» - интеллектуальных играх, чемпионатах, проектной деятельности	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Профилактика и безопасность			
1. Участие в профилактических мероприятиях антитеррористической и антиэкстремистской направленности	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
2. Участие в антинаркотических мероприятиях в рамках месячника	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
3. Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Международный молодежный конкурс социальной анткоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4	Май – 1 октябрь	Кураторы
5. Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической направленности: «Мир без насилия»	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию

6. Участие в спортивно-массовых мероприятиях, спортивных секциях, соревнованиях, турнирах Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение»	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели физвоспитания
7. Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходимости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
8. Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог социальный педагог
9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1. Совместные мероприятия с Уссурийским городским музеем	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
2. Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
3. Экскурсии на предприятия: на ООО «Уссурийские мельницы», Производственный комбинат «Приморская соя».	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ПО, преподаватели
4. Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
5. Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов» по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1. Всероссийский классный час "Профессионализм: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионализма
2. Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
3. Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
4. Внутриколледжный конкурс профессионального мастерства	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
5. Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-4 курсы	Июнь-сентябрь	Кураторы
6. Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент»	2-4 курсы		Наставники

и «Профессиональная команда»			
------------------------------	--	--	--

**Рабочая программа воспитания
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных
продуктов**

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	
Гражданское воспитание	
- понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для социально-экономического и научно-технологического развития страны;	
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Уссурийского городского округа Приморского края;	
Патриотическое воспитание	
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;	
Духовно-нравственное воспитание	
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;	
Эстетическое воспитание	
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;	
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;	
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;	
Профессионально-трудовое воспитание	
- применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, всех ее требований и выражаящий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценостной системой;	
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;	
- осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства;	

- соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда;

Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для сохранения здоровья и жизни людей;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ;- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;- организация практических занятий по работе с современными информационными системами, технологиями в области медико-профилактического дела; |
|---|

Модуль «Кураторство»

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;- организация и проведение серии мероприятий «Профессия и развитие карьеры» с участием представителей организаций-партнёров. Содержание деятельности: информирование и консультация по правовым аспектам трудоустройства и профессиональной деятельности на предприятиях отрасли; |
|--|

Модуль «Наставничество»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. |
|---|

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;- встречи с известными представителями специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров |
|---|

специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- размещение, поддержание, обновление на территории Колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- организация и проведение круглых столов «Правовой час» с участием представителей правоохранительных органов. Содержание деятельности: обсуждение публикаций СМИ, социальной рекламы и других мотивационных материалов по формированию неприятия коррупции и противоправного поведения в профессиональной деятельности будущего специалиста специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- организация и проведение Дней открытых дверей с участием отраслевых партнеров (работодателей) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

<p>Содержание деятельности: самопрезентация выпускников для дальнейшего трудоустройства и профессионального самопродвижения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции; - реализация социальных проектов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами; - организация и проведение круглых столов и дискуссионных площадок с участием представителей работодателей и СМИ на тему «Роль моей профессии в экономике страны: новые горизонты». Содержание деятельности: обсуждение значимости и перспектив развития специальности в современных экономических условиях развития отрасли; - организация и проведение на базе организаций-партнёров квестов правовой направленности «Правопорядок на производстве».

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

<ul style="list-style-type: none"> - организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День работников пищевой промышленности, День Эколога, возможно установить день специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в Колледже); - участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности; - проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик; - организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ; - организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности» 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов; - проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на профессиональное развитие, адаптацию к трудовой деятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ; - организация и проведение серии тематических мероприятий «Встречи с интересными людьми», состоявшимися личностями в специальности, достигшими значительных результатов в профессиональной деятельности. Содержание деятельности: беседы, завтрак с амбассадорами и др.; - организация и проведение краткосрочных стажировок и учебных и производственных практик на производстве. Содержание деятельности: подготовка обучающихся к участию в соревновательных мероприятиях, направленных на демонстрацию компетенций конкурсантами и работу по формированию прототипов «продуктов» в определенной экономической области (конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах «Молодые профессионалы» и др.); а также в конкурсах профессионального мастерства для людей с инвалидностью с целью их профессиональной ориентации и содействия в трудоустройстве (международное движение «Абилимпикс»).

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБ ПОУ «УАПК», 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;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов КГБ ПОУ «УАПК».

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных и др.)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

- Положение об организации воспитательной работы в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о проведении родительского собрания;
- Положение о кураторе группы;
- Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
- Программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления обучающегося» (1–4 курс);
- приказы директора КГБ ПОУ «УАПК»: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;
- Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- Календарный план воспитательной работы КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж».

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнёрами

- | |
|--|
| - договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями; |
| - сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: сотрудничество с учреждениями, лабораториями и службами, связанными с промышленной экологией, биотехнологией, пищевым производством. |

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов – рейтинги, портфолио и пр.

- | |
|--|
| - наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося; |
| - участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов; |
| - рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров; |
| - реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов; |
| - успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов . |

Формы поощрения: объявление благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное симулирование

- | |
|--|
| - сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, выставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.; |
| - повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной); |
| - Материальное поощрение обучающихся производится по итогам календарного года в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа. |

3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов может осуществляться в рамках единого мониторинга в КГБ ПОУ «УАПК».

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Календарный план воспитательной работы
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных
продуктов**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф> ;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.рф/> .

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов на 2024 — 2025 учебный год			
Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность			
1. Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей содержания предмета.		Июнь-август	Преподаватели
2. Оформление стендов (предметно-эстетическая среда, наглядная агитация студенческих стендов образовательной направленности)	1-4 курсы	Сентябрь В течение года	Преподаватели, кураторы
3. Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
4. Конкурсы профессионального мастерства по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы

5. Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1-2 курсы	31 октября	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
6. Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
2. Кураторство			
1. Оформление документации группы: составление списков, социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Кураторы
2. Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
3. Участие в Днях единых действий согласно календарю знаменательных дат	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, кураторы
4. Поднятие Флага РФ, тематические классные часы, «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
5. Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: https://edu.mipt.ru/ai-lesson)	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
6. Мероприятие, посвященное Татьяниному дню – День самоуправления	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
7. Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
8. Участие в творческих объединениях: студии танца «Воскресенье», вокальной студии «Гармония», творческом объединении «Муза», кружке ораторского мастерства	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, педагог доп. Образования, кураторы
3. Наставничество			
1. Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, «Студент – студент» в рамках адаптации в колледже	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
2. Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
3. Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
4. Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
5. Участие в мероприятиях различного уровня.	1-4 курсы	в течение	Заместитель по ВР,

Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации		года	советник по воспитанию, наставники
6. Выявление обучающихся с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренных детей, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Сентябрь	Кураторы, социальный педагог
7. Составление программ для работы со студентами с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренные дети, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Октябрь-июнь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Основные воспитательные мероприятия			
1. Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
2. Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
3. День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
4. Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курсы	4 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Мероприятия, посвященные государственным праздникам	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
6. Посвящение в студенты	1 курс	10 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
7. День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1-4 курсы	13 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
8. Праздничные мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
9. Праздничные мероприятия, посвященные 113-й годовщине со дня образования Уссурийского агропромышленного колледжа	1-4 курсы	23 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
10. Праздничные мероприятия, посвященные Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
11. Тематические мероприятия воспитательной направленности по учебным дисциплинам, курсам, модулям	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, кураторы
12. Праздничные мероприятия ко Дню защитника отечества	1-4 курсы	21 февраля	Заместитель по ВР, советник по

			воспитанию, кураторы, студсовет
13. Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	7 марта	Кураторы
14. IX Открытый краевой патриотический фестиваль конкурс «Мы – правнуки Победы», посвященный 80-летию Победы в ВОВ	1-4 курсы	17 – 30 апреля	Заместитель по ВР, кураторы
15. Мероприятие «Я помню! Я горжусь!», посвященное Дню Великой Победы.	1-4 курсы	8 мая	Кураторы
16. Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	28 апреля - 9 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
17. Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет

5. Организация предметно-пространственной среды

1. Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
2. Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет, преподаватели спецдисциплин
3. Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
4. Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
5. Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы

6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)

1. Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы, социальный педагог
2. Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-2 курс	3 неделя января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели спецдисциплин
3. Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	-	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог, заместитель по ВР
4. Встречи обучающихся с представителями семейных династий по специальности 19.02.08 Технология мяса и	1-4	В течение	Встречи обучающихся с представителями

мясных продуктов			семейных династий по специальности
5. Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог
7. Самоуправление			
1. Презентация деятельности команды «Амбассадоры Профессионализма»	1-2	апрель	Куратор амбассадоров
2. Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
3. Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
4. Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
6. Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
7. Регистрация первокурсников на сайте. - URL: https://dobro.ru/ и участие в волонтерских акциях и мероприятиях	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Участие в мероприятиях Центра студенческих инициатив «Даешь, молодежь!» - интеллектуальных играх, чемпионатах, проектной деятельности	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Профилактика и безопасность			
1. Участие в профилактических мероприятиях антитеррористической и антиэкстремистской направленности	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
2. Участие в антинаркотических мероприятиях в рамках месячника	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
3. Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Международный молодежный конкурс социальной анткоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4	Май – 1 октября	Кураторы
5. Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию

направленности: «Мир без насилия»			
6. Участие в спортивно-массовых мероприятиях, спортивных секциях, соревнованиях, турнирах Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение»	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели физвоспитания
7. Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходимости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
8. Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог социальный педагог
9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1. Совместные мероприятия с Уссурийским городским музеем	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
2. Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов»: «Русагро-Приморье», Компания УССУРИЙСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ, ООО «Птицефабрика Уссурийская»	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
4. Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
5. Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1. Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитета
2. Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
3. Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
4. Внутриколледжный конкурс профессионального мастерства	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
5. Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-4 курсы	Июнь-сентябрь	Кураторы

6. Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	2-4 курсы		Наставники
--	-----------	--	------------