

Министерство образования Приморского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Уссурийский агропромышленный колледж»

«Согласовано»

Директор по персоналу

ООО «ПРИВЕТ АГРО-ПРИМОРЬЕ»



В. Митина

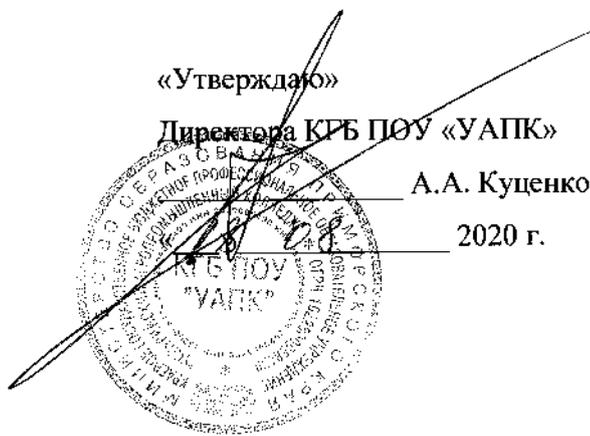
2020 г.

«Утверждаю»

Директора КГБ ПОУ «УАПК»

А.А. Куценко

2020 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов
базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования – 3 г. 10 м.

г. Уссурийск, 2020

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Организация разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уссурийский агропромышленный колледж» (КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»)

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе – Костюченко И.А.

Заместитель директора по учебно-производственной работе – Литвинова Н.С.

Заведующий учебной частью – Цымбал Е.А.

Заведующий агроветеринарным отделением – Лепеха Т.М.

Председатель ЦК естественно-научных и специальных дисциплин – Шарина О.П.

Председатель ЦК физико-математических и технических дисциплин – Назарова А.Л.

Председатель ЦК социально-экономических и гуманитарных дисциплин – Литвиненко С.Г.

Оглавление

1. Общие положения.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	6
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	7
3.1. Рабочий учебный план.....	7
3.2. Календарный учебный график.....	15
3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ..	16
3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла.....	23
3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей	29
3.6. Перечень программ практик	68
Программа преддипломной практики.....	89
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.....	92
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы. 93	
5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	93
5.2 Требования к выпускным квалификационным работам	94
5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	96

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, реализуемая краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Уссурийский агропромышленный колледж» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки).

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 379;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности

общего образования» (ред. от 29.12.2012);

- нормативно-методические документы Министерства образования и науки России;
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
Основное общее образование		3 года 10 месяцев

ОПОП СПО базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	123 нед.
Учебная практика	10 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	15 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника включает: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: скот всех видов, птица и кролики; продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры; сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; готовая мясная продукция; пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма,

пищевые топленые жиры и технический жир; технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья; процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья; первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птице цеха.
ВПД 2	Обработка продуктов убоя
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ВПД 3	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПК.3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК.3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК.3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК.3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ВПД 4	Организация работы структурного подразделения.
ПК.4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК.4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК.4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК.4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК.4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВДП.5	Выполнение работ по профессии « Обвальщик мяса»

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов»

основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятия	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Среднее (полное) общее образование		1524	1404	693		
БД	Базовые дисциплины		1056	980	525		
БД.01	Русский язык		117	78	78		1
БД.02	Родной язык		34	34			1
БД.03	Литература		117	117			1
БД.04	Иностранный язык		117	117	117		1
БД.05	Математика		308	288	140		1
БД.06	История		127	117			1
БД.07	Физическая культура		117	117	116		1
БД.08	ОБЖ		70	70	30		1
БД.09	Астрономия		68	42	10	20	1
ПД	Профильные дисциплины		468	424	168		
ПД.01	Информатика		100	100	70		1
ПД.02	Химия		194	170	50		1
ПД.03	Биология		174	154	48		1
	Профессиональная подготовка		4536	3024	1386	40	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		696	464	344		
ОГСЭ.01	Основы философии		72	48			4
ОГСЭ.02	История		72	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		168	168	168		2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	168	164		2,3,4
ОГСЭ.05	Основы исследовательской деятельности		48	32	12		4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		336	224	100		
ЕН.01	Математика		72	48	20		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		108	72	16		4
ЕН.03	Химия		156	104	64		2
П	Профессиональный цикл		3504	2336	942	40	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		2181	1454	576		
ОП.01	Инженерная графика		162	108	100		3
ОП.02	Техническая механика		168	112	42		2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		132	88	38		2
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		162	108	42		2
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		198	132	50		2

ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов		222	148	58		3,4
ОП.07	Автоматизация технологических процессов		162	108	40		3
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		90	60	40		3
ОП.09	Метрология и стандартизация		108	72	26		3
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		72	48	10		4
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		144	96	10		4
ОП.12	Охрана труда		48	32			2
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		102	68	20		3
ОП.14	Технологическое оборудование		123	82	20		2
ОП.15	Основы агробизнес-проектирование		120	80	40		4
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории		108	72	30		4
ОП.17	Управление качеством		60	40	10		3
ПМ.00	Профессиональные модули		1323	882	366	40	
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		324	216	86	20	2
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		324	216	86	20	2
УП 01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72			2
ПП 01.01	Практика по профилю специальности		108	108			2
ПМ.02	Обработка продуктов убоя		225	150	70		2,3
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя		225	150	70		2,3
УП 02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72			2
ПП 02.01	Практика по профилю специальности		108	108			3

ПМ. 03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		360	240	110		3
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		207	138	60		3
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов		153	102	50		4
УП 03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72			3
ПП 03.01	Практика по профилю специальности		144	144			3,4
ПМ. 04	Организация работы структурного подразделения		228	152	50	20	3,4
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации		228	152	50	20	3,4
УП 04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72			3
ПП 04.01	Практика по профилю специальности		36	36			4
ПМ. 05	Выполнение работ по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов		186	124	50		3,4
МДК.05.01	Подготовка пищевого сырья и материалов		108	72	30		3
МДК.05.02	Оборудование для подготовки сырья и материалов		78	52	20		3
УП 05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72			3
ПП 05.01	Практика по профилю специальности		144	144			4
	Вариативная часть циклов ОПОП		459	306			
	Всего по циклам	123	5660	4428			
УП	Учебная практика	10					
ПМ	Производственная практика (практика по профилю специальности)	15					
ПДП	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					

ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	34					
	Всего	199					

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (Утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" от 17.05.2012 № 413 в редакции от 29.06.2017 № 613). Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель- каникулы.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования приведено в соответствии с доработанными рекомендациями ФИРО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 ч), распределено на изучение общих базовых и профильных дисциплин, учебных базовых и профильных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, а также дополнительной учебной дисциплины - Астрономия в количестве 42 часов. По дисциплине Астрономия предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов.

Общими базовыми дисциплинами для данной специальности СПО являются:

русский язык, родной язык, литература, иностранный язык, математика история, физическая культура, ОБЖ, астрономия. К профильным учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: информатика, химия и биология. Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет со следующего года приступить к освоению профессиональной образовательной программы по данной специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО по специальности как "Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины", "Математические и общие естественно-научные дисциплины", а также отдельных дисциплин профессионального цикла. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Согласно ФГОС СПО объем часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет 4536 часов, в том числе 3024 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть учебных циклов ППССЗ выделено 1350 ч., в том числе 900 часов обязательных учебных занятий.

По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст.13 ФЗ от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе").

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов

профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности. Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, на подготовку студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 "Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов" - 72 ч.; ПМ.02 "Обработок продуктов убоя" - 72 ч.; ПМ.03 " Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" -72 ч.; ПМ.04 " Организация работы структурного подразделения" - 72 ч.; ПМ.05 "Выполнение работ по профессии 15141 "Обвальщик мяса" - 72 ч.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 "Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов" - 108 ч.; ПМ.02 "Обработок продуктов убоя" - 108 ч.; ПМ.03 " Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" -144 ч.; ПМ.04 " Организация работы структурного подразделения" - 36 ч.; ПМ.05 "Выполнение работ по профессии 15141 "Обвальщик мяса" - 144 ч.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части учебных циклов ППССЗ (1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, рекомендаций работодателей следующим образом: в цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь добавлена дисциплина:

"Основы исследовательской деятельности" - 32 часа обязательных аудиторных занятий.

В цикле ОП предложены для изучения дисциплины: "Технологическое оборудование" - 102 ч.; "Основы агробизнес-планирование" -80 ч.; " Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории" - 72 ч.; " Управление качеством" - 40 ч. Добавлены часы на дисциплины: "Инженерная графика" - 60 ч., "Техническая механика" - 64 ч., "Электротехника и электронная техника" - 40 ч., "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве" - 60ч., "Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных" - 64 ч., "Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов" - 100 ч., "Автоматизация технологических процессов" - 60 ч., "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - 12ч., "Метрология и стандартизация" - 24 ч., "Основы экономики, менеджмента и маркетинга" - 48 ч. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 42 часа.

Часы вариативной части (900 ч.) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 32 ч.
- общепрофессиональные дисциплины - 826 ч.
- профессиональные модули - 42 ч.

3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.05 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

– значение ценностей физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– социально – биологические, психологические основы здорового образа жизни.

уметь:

– использовать творческий опыт деятельности в сфере физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей;

– владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;

– использовать и совершенствовать необходимые физические качества, способности и свойства личности.

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – **336 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - **168 часов**;

самостоятельной работы - 168 часов.

2. Тематический план учебной дисциплины:

1. Теоретический раздел

Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Тема 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 3. Физическая культура в общекультурной и профессиональной деятельности

2. Практический раздел

Тема 1. Легкая атлетика. Тема 2. Настольный теннис. Тема 3. Профессионально – прикладная физическая подготовка. Тема 4. Волейбол. Тема 5. Баскетбол. Тема 6. Гимнастика.

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к группе общего гуманитарного цикла.

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах: бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картины мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.

владеть: навыками логико-методического анализа научного исследования и его результатов; методикой системного анализа предметной области и проектирования профессионально-ориентированных информационных систем; методами (методологиями) проведения научно-исследовательских работ.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел I. История философии

Тема 1.1 Философия, ее смысл, функции и роль в обществе. Тема 1.2 Зарождение философии. Философия Древнего Востока. Тема 1.3 Античная философия. Тема 1.4 Философия Средних веков и эпохи Возрождения. Тема 1.5 Европейская философия Нового времени. Тема 1.6 Немецкая классическая философия. Тема 1.7 Западная философия XX века. Тема 1.8 Русская философия XI-XIX вв.

Раздел 2. Основы философского учения о бытии

Тема 2.1 Основы философского учения о бытии. Тема 2.2 Материя и её атрибуты.

Раздел 3. Философия человека

Тема 3.1 Природа и сущность человека. Тема 3.2 Проблема смысла жизни. Свобода и ответственность личности. Тема 3.3 Человек и космос. Тема 3.4 Человек и религия.

Раздел 4. Философия познания

Тема 4.1 Сознание, его структура и функции. Тема 4.2 Познание, его формы и уровни. Тема 4.3 Наука, ее роль в жизни человека и общества. Тема 4.4 Научная и философская картины мира.

Раздел 5. Социальная философия

Тема 5.1 Общество и его развитие. Тема 5.2 Философия истории. Тема 5.3 Философия культуры. Тема 5.4 Глобальные проблемы современности.

ОГСЭ.02 История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

3. Цели и задачи учебной дисциплины:

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний в истории, приобретение умений применять эти знания в жизни.

В результате овладения курсом студенты должны:

Знать основные исторические факты, даты, выдающихся исторических и государственных деятелей; расположение на карте важнейших центров и сражений, границы столицы государств

– понимать сложные процессы социально-экономической, политической и культурной жизни народов;

– логически мыслить, доказывать, анализировать исторические события и явления, делать выводы;

– уметь работать с книгой, пользоваться дополнительными источниками знаний справочной, энциклопедической, мемуарной, документальной, научно-популярной литературой, новыми информационными технологиями;

– уметь выделить узловые проблемы изучаемой темы, общие и отличительные черты развития России в сравнении с другими народами мира.

Требования к результатам обучения

В результате изучения учебной дисциплины «История» студент должен:

знать/понимать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX в. начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка **48** часов, самостоятельная работа обучающегося **24** часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX-XXI в.в)

Тема1.1. Распад СССР. Формирование Ближнего Зарубежья. Тема 1.2. Миссия сверх держав. Тема1.3. Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе. Тема1.4.Международные отношения в конце XX-XXI века.

Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв.

Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями. Тема 2.2. Иллюзия утраченных угроз. Тема 2.3. Глобальная безопасность: кто и кому и чем угрожает в современном мире. Тема 2.4. Ахилесовы пяты современной цивилизации. Тема 2.5. Понятие исламского вызова.

Раздел 3. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира.

Тема 3.1. Признаки новой экономической эпохи. Тема 3.2. Историческое перепутье России. Тема 3.3. Понятие национальных задач. Спектр национальных задач России.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

3. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта базовой подготовки по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

4. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

5. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: владеть лексическим материалом (1200-1400 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов; работать с деловой документацией; вести деловое профессиональное общение; составлять аннотацию и реферирование текстов.

6. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Охрана окружающей среды

Тема 1.1. Растения и животные. Тема 1.2. Страдательный залог. Мир природы в опасности. Тема 1.3. Глобальные проблемы

Раздел 2. Города

Тема 2.1. Уссурийск. Тема 2.2. Города России. Тема 2.3. Города .

Раздел 3. Изобретатели и изобретения

Тема 3.1. Бенджамин Франклин. Тема 3.2. Изобретатели и изобретения. Тема 3.3. Единицы измерения, названные по имени известных ученых.

Раздел 4. Деловая поездка

Тема 4.1. Путешествие по железной дороге. Тема 4.2. Путешествие морем. Тема 4.3. Путешествие самолетом.

Раздел 5. Гостиница. Ресторан.

Тема 5.1. В гостинице. Тема 5.2. В ресторане

Раздел 6. Телефонный разговор

Тема 6.1. Разговорные клише. Тема 6.2. Речевые клише. Приветствия. Знакомства. Тема 6.3. Речевые клише. Как добраться до... Тема 6.4. Речевые клише. Беседа с работодателем. Тема 6.1. Обсуждение условий контракта.

ОГСЭ.04 Основы исследовательской деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель курса: формирование целостного представления об исследовательской деятельности, оказание методической поддержки учащимся при проведении исследований и подготовке устных выступлений (презентаций).

Задачи:

- познакомить учащихся с теорией вопроса о ведении исследовательской деятельности,
- научить определять основные элементы научной работы,
- развивать умения и навыки исследовательского труда,
- формировать навыки публичных выступлений.

В результате изучения курса учащиеся должны

понимать:

- социальную значимость научного труда,
- различия видов научно-исследовательских работ,

знать:

- основные понятия, относящиеся к научной деятельности,
- принципы построения исследовательской работы,
- основы библиографии и публичного выступления,

уметь:

- вычленять и формулировать элементы научной деятельности.
- анализировать источники информации,
- применять различные методы познания для ведения учебного исследования,
- выстраивать публичное выступление, отвечать на вопросы аудитории.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часов; самостоятельной работы обучающегося – **16** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение в исследовательскую деятельность

1. Исследовательская деятельность. Виды исследовательских работ.

Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, литературный обзор, реферат, проект, учебно-исследовательская работа, их характеристики.

Основные региональные и всероссийские конференции и конкурсы школьников.

2. Основные понятия исследовательской деятельности.

Основные понятия: тема, цель, задачи, гипотеза, объект исследования, предмет исследования, проблема, тезаурус, теория.

3. Методы научных исследований.

Методы эмпирического исследования: наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент.

Методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования: анализ, синтез, моделирование, беседа, интервью, анкетирование, ранжирование.

Математические методы: статистический.

Специальные методы: картографический, исторический и др.

Раздел 2. Этапы работы в процессе исследования

1. Выбор темы. От проблемы к теме. Обоснование актуальности выбранной темы.

Постановка цели, задач. Формулирование гипотезы. Определение объекта и предмета исследования. Составление рабочего плана.

2. Подбор и работа с информационными источниками. Виды информации: обзорная, реферативная, сигнальная, справочная.

Источники информации: книги, периодические издания, кино-, аудио- и видеоматериалы, люди, электронный ресурсы.

Методы поиска информации: работа с библиотечными каталогами, справочными материалами, книгами, периодическими изданиями и в Интернете. Сбор информации по проблеме исследования по разным источникам

3. Организация и методика исследования. Проведение эксперимента. Этапы проведения работы: собственно проведение (технологический этап), аналитический этап. Теоретическое обоснование уже имеющейся информации. Подготовка и проведение работы.

4. Способы обработки полученной информации. Формулирование выводов. Представление результатов в форме отчета. Обработка текстовой информации, сопровождение таблицами, чертежами, рисунками. Построение диаграмм. Работа в

текстовом редакторе Word и MicrosoftExcel. Сопоставление целей и результатов работы.
Практическая значимость работы.

Раздел 3. Оформление работы

1. Структура учебно-исследовательской работы.

Три основных раздела работы: введение, основная часть, заключение. Оформление титульного листа, оглавления, списка литературы. Введение: обоснование актуальности проблемы, новизны, практической значимости работы, формулирование цели, задач, объекта исследования, предмета исследования, гипотезы, методов исследования. Основная часть состоит из глав, содержащих обзор источников по проблеме исследования, описание этапов и процесса исследования. Каждая глава сопровождается выводами по главе. Заключение: перечисление результатов, полученных в ходе исследования, формулирование выводов.

2. Правила оформления учебно-исследовательской работы.

Язык и стиль текста учебно-исследовательской работы. Общие правила оформления текста и требования к учебно-исследовательским работам. Стандарт оформления списка литературы и др. источников.

Раздел 4. Подготовка к защите учебно-исследовательской работы

1. Подготовка доклада. Требования к докладу. Основные части выступления. Научный стиль речи. Речевые клише.

2. Презентация работы. Культура выступления. Психологический аспект готовности к выступлению. Логика построения выступления. Подбор наглядности. Внешний облик и манеры выступающего. Культура ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, ответы на вопросы, заключительное слово.

3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

ЕН.01 Математика

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Математика» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- находить аналитическое выражение производной по табличным данным;
- решать обыкновенные дифференциальные уравнения.
- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;
- решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных;
- находить значения функций с помощью ряда Маклорена;
- решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;
- находить функции распределения случайной величины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия и методы математического анализа;
- основные понятия и методы дискретной математики;
- основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;
- основные численные методы решения прикладных задач.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **24** часа.

5. Содержание учебной дисциплины.

Раздел 1. Математический анализ.

Тема 1.1. Дифференциальное исчисление. Тема 1.2. Интегральное исчисление. Тема 1.3. Комплексные числа. Тема 1.4. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Тема 1.5. Числовые ряды.

Раздел 2. Основы дискретной математики.

Тема 2.1. Множества и отношения. Операции над множествами. Тема 2.2. Основные понятия теории графов.

Раздел 3. Основы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 3.1. Вероятность. Теорема сложения вероятностей. Тема 3.2. Случайная величина, ее функция распределения. Тема 3.3. Математическое ожидание и дисперсия случайной величины.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08

«Технология мяса и мясных продуктов».

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл естественно-научных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

– анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

– соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

– особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

– об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

– принципы и методы рационального природопользования;

– основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

– принципы размещения производств различного типа;

– основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

– понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

– правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

– принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

– природоресурсный потенциал;

– охраняемые природные территории;

– принципы экологического контроля.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1 Природоохранный потенциал. Тема 1.2. Принципы рационального

природопользования и охрана окружающей среды. Тема 1.3. Хозяйственная деятельность человека и ее влияние на природу. Тема 1.4. Глобальные проблемы экологии. Тема 1.5. Влияние антропогенных факторов на окружающую природную среду и их последствия. Загрязнение атмосферы и гидросферы. Тема 1.6. Природные ресурсы и их классификация. Тема 1.7. Проблема отходов. Тема 1.8. Проблема рационального использования природных ресурсов и экологического равновесия окружающей среды.

Раздел 2. Мониторинг окружающей среды.

Тема 2.1. Основные загрязнители биосферы и их классификация. Тема 2.2. Загрязнение литосферы. Причины потери почв и меры борьбы с потерями. Тема 2.3 Организация мониторинга окружающей среды. Тема 2.4. Нормирование качества окружающей среды.

Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования.

Тема 3.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Тема 3.2. Юридическая и экономическая ответственность и международное сотрудничество в области рационального природопользования.

ЕН.03 Химия

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Химия» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии для приобретения базисных знаний, обеспечивающих возможность обоснованного подбора сырья и технологий производства продукции общественного питания, формирование умений их применять в практических условиях.

Задачи освоения учебной дисциплины:

– усвоение основных понятий в области органической, аналитической, физической и

коллоидной химии;

- изучение основных законов химии; теоретических основ органической, физической и коллоидной химии;

- приобретение умений работы в лаборатории с соблюдением правил техники безопасности;

- применение методов количественного и качественного анализа, а также физико-химических методов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

- использовать лабораторную посуду и оборудование;

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и законы химии;

- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;

- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

- основы аналитической химии;

- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.

4. Количество часов на освоение типовой рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часа; самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы органической химии

1.1. Классы органических соединений. 1.2. Углеводороды. 1.3. Производные углеводородов. 1.4. Аминокислоты. 1.5. Углеводы

Раздел 2. Теоретические основы физической химии

2.1. Основные понятия и законы термодинамики. 2.2. Агрегатное состояние веществ, их характеристика. 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. 2.4. Свойства растворов. 2.5. Электрохимия. 2.6. Поверхностные явления. Адсорбция.

Раздел 3. Теоретические основы коллоидной химии

3.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. 3.2. Коллоидные растворы. 3.3. Грубодисперсные системы. 3.4. Набухание пищевых полимеров. Студни.

Раздел 4. Основы аналитической химии

4.1. Теоретические основы аналитической химии. 4.1.1. Теоретические основы аналитической химии.

4.2. Качественный анализ. 4.2.1. Классификация катионов и анионов Первая аналитическая группа катионов. 4.2.2. Вторая аналитическая группа катионов. 4.2.3. Третья аналитическая группа катионов. 4.2.4. Четвертая аналитическая группа катионов. 4.2.5. Пятая аналитическая группа катионов. 4.2.6. Шестая аналитическая группа катионов. 4.2.7. Анионы. Анализ сухой соли.

4.3. Количественный анализ. 4.3.1. Методы количественного анализа. 4.3.2. Гравиметрический анализ. 4.3.3. Титриметрический метод анализа. Метод нейтрализации. 4.3.4. Метод окисления и восстановления. 4.3.5. Метод осаждения и комплексообразования. 4.3.6. Физико-химические методы анализ.

3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

ОП.01 Инженерная графика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выполнять графические изображения технологического оборудования в ручной и машинной графике;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек лежащих на их поверхности в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;
- читать чертежи, спецификации и технологическую документацию по профилю специальности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- правила оформления и чтения конструкторской и технологической документации;
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей;
- способы графического представления технологического оборудования в ручной и машинной графике;
- технику и принципы нанесения размеров;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД).

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Геометрическое черчение

Тема 1.1 Основные сведения по оформлению чертежей. Тема 1.2 Шрифт чертежный.

Тема 1.3 Геометрическое черчение.

Раздел 2. Проекционное черчение

Тема 2.1 Методы и приемы проекционного черчения. Тема 2.2 Сечение геометрических тел плоскостью. Тема 2.4 Техническое рисование. Тема 2.3 Проецирование модели.

Раздел 3. Машиностроительное черчение

Тема 3.1 Категории изображений. Тема 3.2 Резьба и резьбовые изделия. Тема 3.3 Разъемные и неразъемные соединения. Тема 3.4 Зубчатые передачи. Колесо зубчатое. Тема 3.5 Общие сведения об изделиях и сборочных чертежах. Тема 3.6 Чтение и детализация сборочного чертежа.

Раздел 4. Машинная графика

Тема 4.1 Общие сведения о системе автоматизированного проектирования.

Раздел 5. Чертежи и схемы по специальности

Тема 5.1 Элементы строительного черчения.

ОП.02 Техническая механика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– производить расчет на растяжение и сжатие на срез, смятие, кручение и изгиб;

– выбирать детали и узлы на основе анализа их свойств для конкретного применения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основные понятия и аксиомы теоретической механики, законы равновесия и перемещения тел;

– методики выполнения основных расчетов по теоретической механике, сопротивлению материалов и деталям машин;

– основы проектирования деталей и сборочных единиц;

– основы конструирования.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Теоретическая механика

Тема 1.1 Основные понятия и аксиомы статики. Тема 1.2 Плоская система сил

Тема 1.3 Пространственная система сил. Тема 1.4 Центр тяжести. Тема 1.5 Основные понятия кинематики. Тема 1.6 Кинематика точки. Тема 1.7 Сложное движение твердого тела. Тема 1.8 Основные понятия. Тема 1.9 Динамика материальной точки. Тема 1.10 Работа и мощность. Тема 1.11 Общие теоремы динамики.

Раздел 2. Сопротивление материалов

Тема 2.1 Основные положения. Тема 2.2 Растяжение и сжатие. Тема 2.3 Срез и смятие

Тема 2.4 Геометрические характеристики плоских сечений. Тема 2.5 Кручение. Тема 2.6 Изгиб. Тема 2.7 Сопротивление усталости. Прочность при динамических нагрузках. Тема 2.8 Устойчивость сжатых стержней.

Раздел 3. Детали машин

Тема 3.1 Основные понятия и определения. Тема 3.2 Соединения деталей. Разъемные и неразъемные соединения. Тема 3.3 Механические передачи. Тема 3.4 Валы и оси, опоры. Тема 3.5 Муфты.

ОП.03 Электротехника и электронная техника

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Электротехника и электронная техника» входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- пользоваться измерительными приборами;
- производить проверку электронных и электрических элементов автомобиля;
- производить подбор элементов электрических цепей и электронных схем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных и электронных цепей;

- компоненты автомобильных электронных устройств;
- методы электрических измерений;
- устройство и принцип действия электрических машин.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Электротехника.

Тема 1.1 Электрическое поле. Тема 1.2 Электрические цепи постоянного тока. Тема 1.3 Электромагнетизм. Тема 1.4 Электрические цепи однофазового переменного тока. Тема 1.5 Электрические цепи трехфазного переменного тока. Тема 1.6 Электрические измерения и электроизмерительные приборы. Тема 1.7 Трансформаторы. Тема 1.8 Электрические машины переменного тока. Тема 1.9 Электрические машины постоянного тока. Тема 1.10 Основы электропривода. Тема 1.11 Передача и распределение электрической энергии.

Раздел 2. Электроника.

Тема 2.1. Полупроводниковые приборы. Тема 2.2. Электронные выпрямители и стабилизаторы. Тема 2.3 Электронные усилители. Тема 2.4 Электронные генераторы и измерительные приборы. Тема 2.5 Основы устройства и работы электронных систем зажигания.

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы

изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию,

инвентарю, одежде,

- правила личной гигиены работников пищевых производств

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области микробиологии, санитарии и гигиены;
- изучение основных групп микроорганизмов и вызываемых ими процессов;
- приобретение умений проводить микробиологические исследования;
- рассмотрение санитарно-гигиенических требований к хлебной, хлебопекарной,

кондитерской и макаронной продукции, процессам и порядком их соблюдения;

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

1.1. Морфология микроорганизмов. 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. 1. 3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

Распространение микроорганизмов в природе. 1.4. Патогенные микроорганизмы. 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания

2.1. Личная гигиена работников общественного питания. 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. 2.7. Правовые основы санитарии

ОП. 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

3. Цель учебной дисциплины: формировать базовые знания об особенностях строения и топографии внутренних органов и скелетной мускулатуры; знание терминологии и физиологических особенностей организма.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);

– использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.

знать:

- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;
- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;
- строение, топографию и физиологические функции органов движения;
- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;
- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;
- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;
- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;
- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов; самостоятельной работы обучающегося 56 часа.

6. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Введение. Предмет и методы изучения анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных

Тема 1.1 Органы опорной системы (связка, хрящ, кость, опорные ткани). Общие закономерности строения и развития скелета. Деление его на отделы. Тема 1.2 Органы опорной системы: связка, хрящ, кость. Тема 1.3 Грудной отдел позвоночного столба. Тема 1.4 Общие закономерности развития и строения позвоночного столба и его элемента позвонка. Развитие скелета головы. Тема 1.5 Поясничный, крестцовый, хвостовой отделы позвоночного столба.

Раздел 2. Анатомия и морфология

Тема 2.1 Периферический скелет. Общие закономерности развития и строения, скелета конечностей. Тема 2.2 Скелет поясов и звеньев свободных грудных конечностей. Суставы грудной конечности их связки у сельскохозяйственных животных. Тема 2.3 Общие принципы строения мышечной системы. Вспомогательные органы мышечной системы. Тема 2.4 Скелет поясов и звеньев свободных грудных конечностей. Суставы грудной конечности их связки у сельскохозяйственных животных. Тема 2.5 Анатомия и физиология мышечной ткани. Механизм мышечных сокращений. Мышцы позвоночного столба, головы, грудной и тазовой конечностей. Мышцы туловища. Тема 2.6 Дерматология. Общий покров. Состав системы, общие принципы анатомического и гистологического строения. Роговые и

железистые производные кожи. Тема 2.7 Морфофункциональные строения кожи и ее производные. Видовые особенности кожи (копыта, рога, волосы) их виды, производные кожи (молочная железа). Тема 2.8 Спланхнология Общие принципы строения трубчатых и паренхиматозных органов. Тема 2.9 Закономерности развития и строения органов дыхания. Физиология дыхания. Тема 2.10 Закономерности развития и строения органов мочеотделения: Три генерации почек Физиология мочеотделения. Тема 2.11 Общая характеристика развития и строения органов размножения самцов и самок. Тема 2.12 Ангиология. Общая характеристика развитие сердечно-сосудистой системы. Тема 2.13 Аппарат кровообращения. Сердце, круги кровообращения, магистральные сосуды туловища у сельскохозяйственных животных. Тема 2.14 Закономерности строения артерий и вен, особенности хода и ветвление сосудов. Венозные бассейны. Тема 2.15 Аппарат лимф обращения, его состав, лимфатические протоки. Строение лимфатического узла. Региональные лимфоцентры. Тема 2.16 Спинной мозг деление его на отделы. Спинномозговые нервы и их сплетения у сельскохозяйственных животных. Тема 2.17 Эндокринология. Анатомия и физиология желез внутренней секреции их классификация, морфологические особенности строения. Тема 2.18 Строение большого и ромбовидного мозга, черепно-мозговые нервы (I-XII пары). Тема 2.19 Нейрология. Общие закономерности строения нервной системы. Физиология соматической и вегетативной нервной систем. Рефлекторная дуга, развитие спинного и головного мозга. Вегетативная нервная система, состав и строение.

ОП. 07 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

3. Цель учебной дисциплины: изучение свойств и химического состава тканей и органов сельскохозяйственных животных; процессов, происходящих в них после убоя и при технологической переработке.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;

знать:

- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов;
- характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часов; самостоятельной работы обучающегося 72 часа.

6. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Специальная часть биохимии

Тема 1.1 Биохимия мышечной ткани и крови. Тема 1.2 Биохимия соединительной и жировой тканей. Тема 1.3 Биохимия покровной и нервной тканей. Тема 1.4 Биохимия внутренних органов, эндокринных и пищеварительных желез.

Раздел 2. Биохимия мяса

Тема 2.1 Химический состав мяса и его пищевая ценность. Автолитические изменения мяса при охлаждении и хранении. Тема 2.2 Изменения мяса при замораживании. Биохимические изменения мяса под воздействием микроорганизмов. Тема 2.3 Изменения мяса в процессе посола и при копчении. Тема 2.4 Изменения мяса при тепловом воздействии

ОП. 08 Автоматизация технологических процессов

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Автоматизация технологических процессов» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Автоматизация технологических процессов» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

3. Цель учебной дисциплины: приобретение студентами знаний о принципах регулирования технологических процессов средствами автоматизации, умений анализировать работу устройства автоматического управления средней сложности, знаний элементов общей теории регулирования, приобретение навыков работы с контрольно-измерительными приборами, знание схем автоматизации технологических процессов.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

знать:

- понятие механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

6. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Средства измерения

Введение. Тема 1.1 Основные понятия и определения автоматизации. Тема 1.2 Классификация методов измерения основных параметров технологического процесса. Тема 1.3 Технические средства измерения температуры. Тема 1.4 Технические средства измерения давления. Тема 1.5 Технические средства измерения расхода и количества жидкости. Тема 1.6 Технические средства измерения уровня. Тема 1.7 Технические средства измерения состава и свойств вещества.

Раздел 2. Основные теории автоматического регулирования

Тема 2.1 Автоматическое регулирование, его объекты, их свойства. Тема 2.2 Автоматические регуляторы. Тема 2.3 Автоматические системы регулирования. Тема 2.4 Исполнительные механизмы и рабочие органы. Тема 2.5 Вспомогательные средства автоматизации.

Раздел 3. Автоматизация типовых процессов пищевых производств

Тема 3.1 Проектирование систем автоматизации технологических процессов. Тема 3.2 Приборы и технические средства автоматизации. Тема 3.3 Автоматизация типовых процессов. Тема 3.4 Автоматизированные системы управления.

ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессионально-ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

обязательной аудиторной практической работы обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Технические средства и программное обеспечение информационных технологий.

Тема 1.1. Информационные технологии в условиях современного развития экономики. Тема 1.2. Технические средства информационных технологий. Тема 1.3. Программное обеспечение профессиональной деятельности. Тема 1.4. Технологии обработки текстовой информации. Тема 1.5. Технологии обработки электронных таблиц. Тема 1.6. Компьютерные презентации. Тема 1.7. Сканирование документов. Тема 1.8. Технологии работы с базами данных.

Раздел 2. Защита информации.

Тема 2.1. Основы информационной безопасности.

Раздел 3. Сетевые технологии обработки информации.

Тема 3.1. Компьютерные сети. Интернет.

Раздел 4. Автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности.

Тема 4.1. Информационные системы. Справочные правовые системы. Тема 4.2.

Профессиональные пакеты программ.

ОП.09 Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **72** часов; самостоятельной работы обучающегося - **36** часов.

6. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы метрологии.

Тема 1.1. Объекты и субъекты метрологии; Тема 1.2. Средства и методы измерения; Тема 1.3. Государственный метрологический контроль и надзор.

Раздел 2. Основы стандартизации.

Тема 2.1. Методологические основы стандартизации; Тема 2.2. Средства стандартизации; Тема 2.3. Принципы стандартизации в общественном питании; Тема 2.4. Сертификация продукции и услуг общественного питания.

ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно - правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основание его прекращения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Право и экономика.

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений; Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; Тема 1.3. Экономические споры.

Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 2.1. Трудовое право, как отрасль права; Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства; Тема 2.3. Трудовой договор (контракт); Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха; Тема 2.5. Заработная плата; Тема 2.6. Трудовая дисциплина;

Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора; Тема 2.8. Трудовые споры; Тема 2.9. Социальное обеспечение граждан.

Раздел 3. Административное право.

Тема 3.1. Административные правонарушения; Тема 3.2. Административная ответственность; Тема 3.3. Административные взыскания.

ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения типовой рабочей программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение знаний в области

экономики, маркетинга и менеджмента, приобретение умений их использования в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области экономики, маркетинга и менеджмента;
- изучение основных положений в области экономики и принципы рыночной экономики, показатели экономической деятельности предприятий общественного питания;
- рассмотрение состояния и перспектив развития сферы общественного питания;
- изучение механизмов ценообразования на продукцию (услуги), формирования заработной платы, форм оплаты труда;
- рассмотрение стилей управления, видов коммуникаций, принципов делового общения в коллективе, особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;
- изучение составных элементов маркетинговой деятельности, выявление связи маркетинга с менеджментом;
- - приобретение умений рассчитывать экономические показатели деятельности организации;
- формирование умений применять приемы делового и управленческого общения, анализа ситуаций на рынке услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;

- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Сущность экономики и история ее развития. Тема 1.2 Производство и экономика. Тема 1.3 Принципы рыночной экономики. Тема 1.4 Макроэкономические показатели. Тема 1.5 Макроэкономическая нестабильность. Тема 1.6 Макроэкономическое регулирование.

Раздел. 2. Экономика сельского хозяйства

Тема 2.1 Место сельского хозяйства в АПК. Тема 2.2 Предприятие – объект и материальная база предпринимательства. Тема 2.3 Факторы сельскохозяйственного производства. Тема 2.4. Техничко-экономические показатели. Тема 2.5. Оплата труда в сельском хозяйстве.

Раздел 3. Основы менеджмента

Тема 3.1 Сущность современного менеджмента. Тема 3.2 Цикл управления. Тема 3.3 Методы управления.

Раздел 4 Основы маркетинга

Тема 4.1 Сущность маркетинга. Тема 4.2 Основные стратегии маркетинга.

ОП.12 Охрана труда

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки по направлению «Технология продовольственных и потребительских товаров».

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им

риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Охрана труда»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Введение в дисциплину, основные понятия.

Раздел 2. Правовые основы охраны труда в РФ

Раздел 3. Психофизиологическая деятельность человека.

Раздел 4. Безопасность производства работ.

Раздел 5. Безопасность производственных процессов. Безопасное взаимодействие человека с техническими системами производства.

Раздел 6. Управление безопасностью труда

ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной

угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Защита населения и территории в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, Тема 1.3. Чрезвычайные ситуации военного времени, Тема 1.4. Устойчивость функционирования производства в условиях чрезвычайных ситуаций, Тема 1.5. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях, Тема 1.6. Средства защиты, Тема 1.7. Пожарная безопасность.

Раздел 2. Основы военной службы.

Тема 2.1. Основы обороны государства, Тема 2.2. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, Тема 2.3. Основные виды вооружения РФ.

Раздел 3. Основы медицинских знаний для чрезвычайных ситуаций.

Тема 3.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ОП.14 Технологическое оборудование

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- оценивать оптимальные режимы работы отдельных машин и линий в целом;
- самостоятельно формулировать задачи исследования;
- осуществлять технологическое проектирование оборудования с использованием прикладных компьютерных программ.

Знать:

- принципы действия, режимы работы технологического оборудования, применяемого для переработки мяса, мясопродуктов и технического сырья;
- правила и условия безопасной эксплуатации оборудования.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа; самостоятельной работы обучающегося 51 час.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения о технологическом оборудовании и аппаратах ПМО. Подвесное транспортное оборудование ПМО.

Раздел 2. Напольный транспорт. Оборудование для напорного транспортирования продуктов.

Раздел 3. Емкостные вытеснители. Оборудование для съемки шкур.

Раздел 4. Оборудование для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Оборудование для съемки волоса и оперения.

Раздел 5. Машины для обработки кишок. Моечные машины и устройства.

Раздел 6. Мясорезательные машины. Машины для перемешивания продукции.

Раздел 7. Оборудование и аппараты для разделения, дозирования и формования мясопродукции. Оборудование для дымоприготовления.

Раздел 8. Оборудование и аппараты для тепловой обработки мясопродуктов. Установки для получения клеев и бульонов.

Раздел 9. Оборудование и аппараты для обработки жирсырья.

ОП.15 Основы агробизнес проектирования

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- самостоятельно анализировать экономическую литературу, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных, социальных и экономических наук в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать: процессы и явления, происходящие в обществе (в т.ч. в экономике);
- проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели;
- использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации).
- осуществлять поиск рыночной ниши сельскохозяйственной продукции сырья и продовольствия;
- анализировать свои предпринимательские возможности;
- определять наиболее эффективные формы осуществления предпринимательской деятельности;
- уметь организовывать собственное предприятие;
- соблюдать этические нормы, принятые в предпринимательской среде.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- содержание основных агроэкономических процессов и явлений;
- основные закономерности, принципы и формы осуществления предпринимательской деятельности в АПК;
- основы бизнес-планирования в аграрном бизнесе;
- методы оценки предпринимательской деятельности в АПК.
- закономерности и этапы исторического процесса, основные события мирового и отечественного агробизнеса;

– теоретические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества организации.

– организацию сельскохозяйственных предприятий в условиях многообразия форм собственности;

– функции и специфику управления в агробизнесе.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа; самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Сущность и среда агробизнеса

Тема 1.1 Понятие предпринимательства и агробизнеса. Малый бизнес

Раздел 2. Организационно-правовые формы аграрного предпринимательства

Тема 2.1 Организационно-экономические основы сельскохозяйственных кооперативов; хозяйственных товариществ и обществ. Тема 2.2 Организационно-экономические основы государственных и муниципальных унитарных предприятий.

Раздел 3. Государственное регулирование предпринимательской деятельности.

Раздел 4. Риски в агробизнесе.

Раздел 5. Технология принятия предпринимательских решений: предпринимательская идея и ее обоснование; типы предпринимательских решений и технология их принятия; основание предпринимательских решений на основе управления затратами.

Раздел 6. Бизнес-план сельскохозяйственного предпринимателя.

Раздел 7. Этика предпринимательства.

Раздел 8. Партнерские связи в агробизнесе: формы партнерских связей; аренда, лизинг, Франчайзинг.

Раздел 9. Прекращение предпринимательской деятельности в агробизнесе.

ОП.16 Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина включена в профессиональный цикл как

общефессиональная дисциплина.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитать показатели уровня экономической эффективности производства сельскохозяйственной продукции;
- находить экономически эффективные направления рационального формирования и использования ресурсов;
- давать экономическую оценку механизированных процессов в сельском хозяйстве, формам организации труда и материального стимулирования работников растениеводства.
- самостоятельно анализировать экономическую литературу, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- осуществлять поиск рыночной ниши сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности экономики аграрного хозяйства;
- направления и способы перехода к рыночным отношениям отраслей сельского хозяйства;
- направление научно-технического прогресса в сельском хозяйстве, в том числе и в механизации;
- формы экономических взаимоотношений между отраслями сельского хозяйства;
- основополагающий набор сведений в области экономики сельскохозяйственных предприятий, затрагивающих различные аспекты;
- содержание основных агроэкономических процессов и явлений;
- основы бизнес-планирования в аграрном бизнесе;
- закономерности и этапы исторического процесса, основные события мирового и отечественного агробизнеса;
- организацию сельскохозяйственных предприятий в условиях многообразия форм собственности;
- функции и специфику управления в агробизнесе.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Понятие и сущность агропромышленного комплекса РФ. **Тема 2.** Инфраструктура сельского хозяйства. **Тема 3.** Специализация в сельском хозяйстве. **Тема 4.** Кооперация в сельском хозяйстве. **Тема 4.** Формы интеграции в сельском хозяйстве. **Тема 5.** Экономическая сущность сельскохозяйственного рынка. **Тема 6.** Сельскохозяйственный маркетинг. **Тема 7.** Сущность сельскохозяйственного кредита. Виды и сроки уплаты сельскохозяйственного кредита. Сельскохозяйственный кредит. **Тема 8.** Земля - главное средство производства в сельском хозяйстве. **Тема 9.** Экономическая эффективность производства в сельском хозяйстве. **Тема 10.** Сельскохозяйственная продукция. **Тема 11.** Воспроизводство и накопления в сельском хозяйстве. **Тема 12.** Особенности отраслей сельского хозяйства.

ОП.17 Управление качеством

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обоснование выбора метода анализа с учётом метрологических характеристик;
- владение практическими навыками проведения качественного анализа методами, не требующими сложного современного оборудования
- работать на рефрактометрах, фотометрах, спектрофотометрах, ионометрах;
- проводить калибровку мерной посуды, статистическую обработку результатов количественного анализа, оценивать воспроизводимость и правильность анализа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- устройство лабораторий различного типа, лабораторное оборудование и аппаратуру;
- правила техники безопасности при проведении исследований биотехнологических лабораториях;
- понятие дисперсии света, спектра;
- сущность фотометрических, электрометрических, хроматографических методов;
- принципы работы иономеров, фотометров, спектрофотометров.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности.

Раздел 2. Комплексное управление качеством.

Раздел 3. Обеспечение безопасности и качества продукции.

Раздел 4. Стандартизация в управлении качеством.

Раздел 5. Квалиметрия.

Раздел 6. Управление качеством продуктов биотехнологии.

Раздел 7. Особенности управления качеством продуктов биотехнологии в АПК.

Раздел 8. Особенности управления качеством продуктов биотехнологии в перерабатывающей пищевой промышленности.

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216 часов; курсовой проект 20 часов; самостоятельной работы обучающегося 108 часов;

учебной практики 72 часа;

производственной практики – 108 часа.

4. Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов

Тема 1.1. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли. Тема 1.2. Состав, свойства мяса и мясных продуктов. Тема 1.3. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли. Тема 1.4. Вспомогательные материалы мясной отрасли. Тема 1.5. Классификация предприятий и выпускаемой продукции. Тема 1.6. Организация основного и вспомогательного производства. Тема 1.7. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли.

Раздел 2. Проведение уоя скота, птицы и кроликов.

Тема 2.1. Убой и маркировка скота. Раздел 3. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Тема 3.1. Первичная переработка туш.

Раздел 4. Технологическое оборудование первичного цеха и птищецеха

Тема 4.1. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях. Тема 4.2. Оборудование цеха убоя скота и разделка туш. Тема 4.3. Оборудование цеха убоя птицы и кроликов. Тема 4.4. Оборудование для холодильной обработки мяса, птицы и кроликов. Тема 4.5. Компоновка технологических линий.

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Обработка продуктов убоя и соответствующий профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

Уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технологического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

Знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

-требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов; самостоятельной работы обучающегося 75 часов;

учебной практики 72 часа;

производственной практики – 108 часа.

4. Тематический план профессионального модуля:

Содержание междисциплинарного курса «Технология обработки продуктов убоя»:

Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.

Тема 1.1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.

Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

Тема 2.1. Технология обработки субпродуктов. Тема 2.2. Выработка эндокринно-ферментного сырья. Тема 2.3. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха. Тема 2.4. Производство пищевых и топленых жиров. Тема 2.5. Производство животных кормов. Тема 2.6. Переработка крови убойных животных.

Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового комплекса.

Тема 3.1. Оборудование цеха обработки субпродуктов. Тема 3.2. Оборудование цеха обработки кишечного сырья. Тема 3.3. Оборудование цеха обработки продуктов из крови. Тема 3.4. Оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера. Тема 3.5. Оборудование цеха по производству пищевых животных жиров. Тема 3.6. Оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;

- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

Уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

- производить контроль качества готовой продукции;

- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;

- режимы технологических процессов производства колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;

- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

- причины возникновения брака;

- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов; самостоятельной работы обучающегося 75 часов;

учебной практики 72 часа;

производственной практики – 108 часа.

4. Тематический план профессионального модуля:

МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий

Раздел 1. Технология производства колбасных изделий

Тема 1.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. Тема 1.2. Технологический процесс колбасных изделий. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий. Тема 1.3. Технологическое оборудование для измельчения мясного сырья. Тема 1.4. Технологическое оборудование для посола мяса. Тема 1.5. Технологическое оборудование для перемешивания и смешивания мясных продуктов. Тема 1.6. Технологическое оборудование для шприцевания колбасной оболочки. Тема 1.7. Технологическое оборудование для формирования колбас. Тема 1.8. Технологическое оборудование для термической обработки колбасных изделий.

МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Раздел 2. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

Тема 2.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. Тема 2.2. Технология производства копченых изделий. Тема 2.3. Технология производства полуфабрикатов. Тема 2.4. Технологическое оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения и соответствующий профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.Цели модуля – требования к результатам освоения модуля.

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

Уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести таблиць учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 228 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 152 часов; курсовой проект 20 часов; самостоятельной работы обучающегося 76 часов;

учебной практики 72 часа;

производственной практики – 36 часов.

4. Тематический план профессионального модуля:

МДК.04.01. «Организация работы структурного подразделения»

Раздел 1. Организация сельскохозяйственного производства. Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1. Предмет и метод организации с/х производства. Тема 1.2. Специализация. Размеры с/х производства. Тема 1.3. Организация использования средств производства.

Раздел 2. Организация трудовых отношений на с/х производстве.

Тема 2.1. Организация труда. Тема 2.2. Организация материального стимулирования работников. Тема 2.3. Организация внутривозрастных отношений.

Раздел 3. Организация отраслей животноводства.

Тема 3.1. Основы организации животноводства. Тема 3.2. Организация скотоводства.

Раздел 4. Организация маркетинга и АХО предприятия.

Тема 4.1. Организация маркетинга. Тема 4.2. Анализ хозяйственной деятельности предприятия.

Раздел 5. Менеджмент в сельскохозяйственном производстве

Тема 5.1. Управление сельскохозяйственным производством. Тема 5.2. Управление сельскохозяйственным производством

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15 141 «Обвальщик мяса»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья и материалов для производства мясных изделий

ПК 5.2 Контролировать качество пищевого сырья и материалов

ПК 5.3 Обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья и материалов

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- приемки и подготовки пищевого сырья и материалов к использованию в производстве;
- контроля качества подготовленного сырья и материалов;
- ведения технологического процесса подготовки пищевого сырья и материалов на оборудовании различного типа;
- технического обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья и материалов.

уметь:

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять качество основного и дополнительного сырья по органолептическим и микробиологическим показателям;
- вести процесс подготовки пищевого сырья и материалов;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов подготовки пищевого сырья и материалов;
- выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- выявлять и устранять неисправности оборудования;

знать:

- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- характеристики различных видов сырья и материалов;
- способы подготовки основного и вспомогательного сырья к использованию в производстве;

- методику выполнения технологических расчетов;
- требования к проведению технологических операций и процессов подготовки пищевого сырья и материалов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования;
- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа; самостоятельной работы обучающегося 54 часов;

учебной практики 72 часа;

производственной практики – 144 часа.

4. Тематический план профессионального модуля:

Введение

Тема 1. Подготовка пищевого сырья и материалов. Виды сырья, его характеристика, состав, свойства, пищевая ценность. Подогрев пищевого сырья при помощи различных подогревателей. Подготовка пищевого сырья к замораживанию. Подготовка мясопродуктов к размораживанию. Ведение процесса размораживания мясопродуктов. Просеивание сырья или материалов на машинах и механизмах различных систем. Ведение процесса очистки сырья от металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек. Мойка и очистка пищевого сырья. Консерванты и вещества, регулирующие консистенцию готового продукта. Пищевые добавки (пищевые красители, вкусоароматические добавки, и усилители вкуса, интенсивные подсластители, токсикологическая безопасность пищевых добавок). Виды тары и упаковки для пищевых продуктов, ее назначение. Классификация упаковки и тары. Металлическая и стеклянная тара, типы и использование, подготовка к использованию. Тара из полимерных и комбинированных материалов, подготовка к использованию. Хранение стеклотары, подготовка тары, режимы мойки, дезинфекция. Контроль качества мойки стеклотары. Виды брака и дефекты пищевого сырья и материалов. Мероприятия по их устранению.

Тема 2. Оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов. Оборудование для подогрева пищевого сырья. Классификация. Варочные котлы. Устройство,

принцип работы, правила безопасного обслуживания. Кожухотрубные подогреватели. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания. Змеевиковые подогреватели. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания. Пластинчатые подогреватели. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания. Конвейерный воздушный морозильный аппарат. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания. Скороморозильный аппарат Я10-ОАС.М. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания. Плиточные морозильные аппараты. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания. Роторные и фреоновые морозильные аппараты. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания. Льдогенераторы. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания. Оборудование для просеивания сыпучего сырья. Классификация. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания сит для просеивания сыпучих материалов. Оборудование для очистки сырья от металлических примесей. Устройство, принцип работы и правила безопасного обслуживания. Машины для мойки стеклянной тары. Устройство, принцип работы и правила безопасного обслуживания. Машины для мойки металлической тары. Устройство, принцип работы и правила безопасного обслуживания.

3.6. Перечень программ практик

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Программа учебной практики направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности: и преддипломной практики. В соответствии с программами практик содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому

опыту по каждому профессиональному модулю ППССЗ и обеспечивает обоснованную последовательность 13 формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций, практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа производственной практики (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по видам профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Перечень программы практик и аннотации к ним.

Учебная практика по ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Учебная практика проводится рассредоточено в процессе освоения междисциплинарного курса обучения (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов; самостоятельной работы – 100 часов) в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при

условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

Для успешного прохождения учебной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Всего - 72 часа (2 недели)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание учебной практики.

Тема 1. Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов. Организация подготовительных работ для проведения процесса приемки скота, птицы и кроликов. Выполнение процесса приемки скота, птицы и кроликов. Определение категории упитанности птицы и кроликов. Освоение порядка расчета со сдатчиками. Контроль за предубойным содержанием скота, птицы и кроликов.

Тема 2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов. Организация рабочего места при проведении процесса оглушения в зависимости от способа оглушения. Выполнение предварительных расчетов параметров процесса оглушения. Организация рабочего места оператора сбора крови. Выполнение расчета критериев полноты обескровливания. Соблюдение требований ТБ и ОТ в процессе убоя скота, птицы и кроликов.

Тема 3. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Организация рабочих мест операторов линии убоя скота, птицы, кроликов. Освоение процесса забеловки и съемки шкур.

Тема 4. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Работа с технологической документацией. Отработка навыков распиловки и зачистки туш. Ведение учета сырья и продуктов переработки.

Тема 6. Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Выполнение технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов. Проведение оценки качества туш на соответствие нормативно-технической документации.

Тема 7. Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птищецеха. Установка и соблюдение параметров процесса холодильной обработки. Соблюдение требований ТБ и ОТ при эксплуатации оборудования первичного цеха и птищецеха.

Производственная практика по ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка

скота, птицы и кроликов

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

1.2. Цели и задачи практики

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика проводится концентрированно после завершения междисциплинарного курса обучения (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов; самостоятельной работы – 100 часов); учебной практики – 36 часов в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, практического опыта и умений, полученных во время прохождения УП 01.

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты предприятий, в которых проводится производственная практика. При разработке содержания каждого раздела практики следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а так же виды работ, необходимые для овладения конкретным видом профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения производственной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;

- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Всего - 108 часов (3 недели)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание практики.

Тема 1. Проведение входного контроля. Правила приемки, сдачи скота по живой массе и упитанности. Принимать скот, оценивать его и производить расчеты по массе и качеству мяса. Проверка наличия, комплектности и правильности оформления сопроводительной документации, соответствия предъявленного к сдаче скота данным товарно-транспортной накладной по числу голов, возрасту, наличию бирок (тавра).

Тема 2. Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов. Проведение контрольного взвешивания скота. Документальное оформление процесса приемки скота.

Тема 3. Оценка упитанность, установление категории. Определение упитанности скота, категории птицы и кроликов.

Тема 4. Параметры предубойной выдержки, критерии степени отдыха. Проведение предубойной выдержки с последующей передачей скота, птицы и кроликов в цеха переработки.

Тема 5. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Душирование/мойка животных. Применение механического оглушения для КРС и газовой анестезии для свиней. Контроль за параметрами оглушения.

Тема 6. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Закалывание и обескровливание. Проведение полного обескровливания.

Тема 7. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Забеловка и съемка шкур.

Тема 8. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Тема 9. Производственный контроль. Шпарка, удаление щетины, опаливание, промывка. Соблюдение параметров технологической обработки, применение вертикальных способов шпарки. Контроль за качеством обработки.

Тема 10. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Нутровка.

Тема 11. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Распиловка. Соблюдение рекомендаций по распиловке. Зачистка и мокрый туалет туш. Контроль за качеством обработки.

Тема 12. Проведение ветеринарно-санитарного контроля качества готовой продукции.

Тема 13. Оценка категории упитанность. Ветеринарно-санитарный контроль, оценка категории упитанности, взвешивание.

Тема 14. Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птицепеха. Размещение мяса в камерах холодильника. Соблюдение параметров процесса холодильной обработки. Оценка правильности проведения холодильной обработки. Работа с оборудованием первичной обработки, инструментом и принадлежностями в соответствии с инструкциями по безопасной эксплуатации.

Учебная практика по ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

1.1. Область применения рабочей программы практики

Рабочая программа учебной практики предназначена для реализации Федеральных государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

Рабочая программа учебной практики разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цели учебной практики – закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных учебных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Задачами учебной практики являются: получение первичных профессиональных умений и навыков в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин, привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности.

С целью освоения указанных видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;

- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Всего - 72 часа (2 недели)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание практики.

Тема 1. Организация процесса оценки качества субпродуктов. Организация подготовительных работ для проведения органолептической оценки субпродуктов. Определение органолептической оценки субпродуктов и их качества. Классифицировать признаки принадлежности субпродуктов. Организация рабочего места при проведении процесса расчленения комплекта кишок на соответствующие анатомические части.

Тема 2. Проведение обработки субпродуктового фабриката. Работа с технологической документацией. Выполнение процесса расчленения комплекта кишечного

сырья. Расчет основных характеристик кишечного сырья. Выполнение расчета критериев полноты обескровливания . Соблюдение требований ТБ и ОТ.

Тема 3. Проведение подготовительных работ по организации рабочих мест. Организация рабочих мест операторов линии обработки продуктов убоя скота, птицы, кроликов.

Тема 4. Технологический процесс обработки мясокостных субпродуктов и мякотных субпродуктов. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Организация рабочих мест. Освоение процесса обработки мясокостных субпродуктов и мякотных субпродуктов.

Тема 5. Отработка навыков обработки слизистых субпродуктов и шерстных субпродуктов. Выполнение технологических расчетов по обработке субпродуктов. Организация рабочих мест. Отработка навыков обработки слизистых субпродуктов и шерстных субпродуктов. Выполнение технологических расчетов. Соблюдение требований ТБ и ОТ.

Тема 6. Технологические расчеты норм выхода и отходов. Работа с технологической документацией. Выполнение технологических расчетов по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира. Заполнение производственных журналов.

Тема 7. Органолептическая оценка качества продуктов убоя. Работа с технологической документацией. Проведение оценки качества продуктов убоя на соответствие нормативно-технической документации. Заполнение производственных журналов.

Тема 8. Контроль производства. Схемы пищеварительного аппарата. Установка и соблюдение параметров процессов обработки субпродуктов. Освоение схем расположения пищеварительного аппарата и мочевыделительной системы крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота.

Тема 9. Технологический процесс обработки кишечного сырья. Меры по предупреждению брака. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Организация рабочих мест. Отработка навыков по обработке кишечного сырья. Отработка навыков по классификации дефектов кишечного сырья и фабриката. Соблюдение требований ТБ и ОТ.

Тема 10. Технология консервирования керотинсодержащего сырья. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Организация рабочих мест. Отработка навыков по выявлению особенностей гистологического строения шкур различных животных. Отработка навыков по консервированию и тузлукованию шкур. Проведение

четырёх способов укладки шкур для длительного хранения. Соблюдение требований ТБ и ОТ.

Тема 11. Технология производства пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Организация рабочих мест. Отработка навыков по эксплуатации котлов по вытопке пищевых жиров. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира. Соблюдение требований ТБ и ОТ.

Тема 12. Требования техники безопасности и охраны труда. Организация режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира

Производственная практика по ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

1.1. Область применения рабочей программы практики

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики предназначена для реализации Федеральных государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Цели и задачи практики

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственная практика (по профилю специальности) направлена на углубление у студентов первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в организациях различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, приобретаемыми при освоении профессиональных модулей: ПМ 02 Обработка продуктов убоя.

Целями производственной (по профилю специальности) практики являются:

закрепление теоретических и совершенствование приобретенных знаний в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются: закрепление профессиональных умений и навыков в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности на базе предприятий.

С целью освоения видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых

топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

– устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

– требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Всего - 108 часов (3 недели)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание практики.

Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов.

Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции.

Проведение технологических расчетов по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира. Документальное оформление процессов обработки продуктов убоя.

Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Обработка мясокостных субпродуктов, мякотных, слизистых субпродуктов и шерстных субпродуктов.

Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Обработка субпродуктов птицы.

Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Обработка кишечного сырья, разборка отток. Обработка черев: на отжимных вальцах, пензеловочно-шлямовочной машине. Обработка черев на поточно-механизированных линиях.

Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Обработка шкур: удаление навала и мездрение шкур на навалосгоночных машинах. Консервирование шкур для длительного хранения.

Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Технологический процесс переработки перо-пухового сырья.

Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Переработка крови: обесцвечивание, консервирование.

Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья.

Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ. Технология вытопки жира из мягкого и твердого жирсырья на установках с паровым обогревом. Соблюдение требований ТБ и ОТ.

Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. Технология производства кормовой муки в

горизонтальных вакуумных котлах с обезжириванием шквары. Соблюдение требований ТБ и ОТ

Учебная практика по ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **технология производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов.**

1.2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Для успешного прохождения учебной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:
- подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:
- подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

– выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

– выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

– определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

– устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

– требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

– ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;

– требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

– режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

– изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

– причины возникновения брака;

– методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

– назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

– требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

иметь практический опыт:

– производства колбасных изделий;

– производства копченых изделий и полуфабрикатов;

– эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Всего - 72 часа (2 недели)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание практики.

Организация рабочих мест операторов колбасного и копильного участков. Отработка навыков обработки мясосырья. Выполнение технологических расчетов. Проведение оценки

качества сырья на соответствие нормативно-технической документации. Установка и соблюдение параметров процессов обработки мясосырья. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. Организация режима работы оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов. Соблюдение требований ТБ и ОТ при эксплуатации оборудования.

Производственная практика по ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): **производство колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов**

1.2. Цели и задачи практики

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика проводится концентрированно после завершения междисциплинарного курса обучения (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 600 часов; самостоятельной работы – 300 часов); учебной практики – 180 часов в 5-6 семестрах и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарных курсов МДК 03.01 и МДК 03.02 Технология производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, практического опыта и умений, полученных во время прохождения УП 03.

Для успешного прохождения производственной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

уметь:

– осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов,

направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;

- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:

- подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:

- подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

- производить контроль качества готовой продукции;

- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;

- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

- причины возникновения брака;

- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства
- иметь практический опыт:**
- производства колбасных изделий;
 - производства копченых изделий и полуфабрикатов;
 - эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Всего - 144 часа (4 недели)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание практики.

Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов. Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции. Проведение технологических расчетов по производству копченых изделий и полуфабрикатов. Документальное оформление процессов производства. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Учебная практика по ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 16715

Подготовитель пищевого сырья и материалов

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

1.2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Учебная практика проводится рассредоточено в процессе освоения междисциплинарного курса и базируется на комплексе знаний, полученных во время

изучения междисциплинарного курса МДК 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

Для успешного прохождения учебной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;
- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования;

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Всего - 72 часа (2 недели)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание практики.

Организация рабочих мест операторов переработки мясного сырья. Отработка навыков обработки мясосырья. Выполнение технологических расчетов. Проведение оценки качества сырья на соответствие нормативно-технической документации. Установка и соблюдение параметров процессов обработки мясосырья. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве изделий и полуфабрикатов из мяса птицы. Выпуск учебной продукции. Организация режима работы оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы. Соблюдение требований ТБ и ОТ при эксплуатации оборудования.

Производственная практика по ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 16715

Подготовитель пищевого сырья и материалов

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

1.2. Цели и задачи практики

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика проводится концентрированно после завершения междисциплинарного курса в 5 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 05 Технология производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, практического опыта и умений, полученных во время прохождения УП 05.

Для успешного прохождения производственной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;
- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования;

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Всего - 144 часа (4 недели)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание практики.

Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов. Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции. Проведение технологических расчетов по производству изделий и полуфабрикатов из мяса птицы. Документальное оформление процессов производства. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве изделий и полуфабрикатов из мяса птицы.

Программа преддипломной практики

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения

ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 «Обвальщик мяса»

Уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

- Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

- Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

Общие требования к организации прохождения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в течение 144 часов в соответствии с учебным планом и настоящей программой. За время практики студенты должны на разных рабочих местах выполнять работу по предусмотренным разделам программы.

Студенты могут быть зачислены на штатную должность по специальности, однако, им в этом случае должны быть созданы условия для ознакомления с организацией работы предприятия по всем разделам программы.

Студенты проходят практику в соответствии с календарно-тематическим планом, для составления которого используется примерный тематический план, приведенный в данной программе.

Тематический план преддипломной практики составлен из расчета шестидневной рабочей недели и продолжительности рабочего дня студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 час в неделю (ст. 92 ТК РФ).

Общее руководство преддипломной практикой студентов осуществляет руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов. Студенты по окончании квалификационной практики представляют в колледж отчет о выполнении программы практики с заключением руководителя стажировки от предприятия.

Итогом преддипломной практики является зачет или оценка, которые выставляются руководителем практики от учебного заведения. По итогам стажировки проводится учебно - практическая конференция, на которой в форме сообщений проводится обмен информацией и мнениями о результатах работы в предприятиях общественного питания различных организационно - правовых форм, типов и классов.

Студенты, не выполнившие программу преддипломной практики или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

На консультациях по организации практики преподавателю следует дать рекомендации студентам по наиболее рациональной организации отработки вопросов разделов программы практики.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Материально-техническое обеспечение включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющие выход в Интернет), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к Интернет), компьютерные классы. Для занятий физической культурой используется спортивный зал и спортивная площадка открытого типа. Имеются все

необходимые кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями и плакатами.

Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Колледж подключен к сети Интернет через выделенный канал с безлимитным тарифным планом, что дает возможность доступа к Интернету обучающимся во всех учебных компьютерных классах, в читальном зале главного корпуса и в читальном зале общежития. Таким образом, обучающиеся имеют доступ к ресурсам сети Интернет со 121 компьютера.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся могут воспользоваться компьютерами, установленными в читальных залах библиотеки и кабинета самоподготовки, подключенными к сети Интернет.

Из коммерческих программных продуктов в учебном процессе используются: пакет «Microsoft Office», антивирус, СПС «КонсультантПлюс». Из бесплатного и свободно распространяемого ПО в учебном процессе колледжа используются следующие программные продукты: пакет «Технолог-Кондитер» (демо-версия), система программирования «QBasic», браузер «Mozilla Firefox и др.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации были разработаны следующие фонды оценочных средств:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке фондов оценочных средств ОПОП для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям на основе ФГОС.
2. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
3. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.
4. Темы курсовых работ по дисциплинам учебного плана.
5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам, экзаменам по дисциплинам, экзаменам квалификационным и профессиональным модулям.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются: контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты; промежуточная аттестация по дисциплинам включает: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты; по междисциплинарным курсам - экзамены, по профессиональным модулям - квалификационные экзамены.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа - это исследование, проведенное студентом в предметной области профиля специальности и оформленное в форме дипломной работы.

Целью выпускной квалификационной работы является:

- систематизация, закрепление, углубление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных научных, технических, экономических и производственных задач;
- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования (экспериментирования) при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- уровня готовности студента к самостоятельной работе в современных условиях.

Период выполнения ВКР состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление объекта преддипломной практики;
- выбор и закрепление темы ВКР;
- разработка и утверждение задания на ВКР;

- сбор материала для ВКР на объекте практики;
- написание и оформление ВКР;
- предварительная защита ВКР;
- рецензирование ВКР;
- защита ВКР на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК).

Студентов знакомят с темами за 6 месяцев до ГИА, темы и руководители ВКР закрепляются за студентами директором колледжа приказом. Задание на выпускную квалификационную работу рассматриваются цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по научно - методической работе.

По утвержденным темам руководителя выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Консультации по выполнению и оформлению дипломного проекта на каждого студента предусматривается 20 часов. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий и графика их выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи при подготовке презентации и выступления на защиту;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по научно – методической работе, заведующие отделениями, председатели цикловой комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

В период подготовки ВКР организуется предварительная защита дипломной работы, в ходе которой выпускникам даются заключительные рекомендации по оформлению и выступлению. После их выполнения готовая ВКР сдается на рецензирование и на руки выпускнику не выдается. Дипломная работа должна иметь рецензию эксперта по профилю специальности и отзыв руководителя.

Законченная дипломная работа должна состоять из теоретической, практической части и приложений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании положения «О порядке

проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», утвержденное директором колледжа.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах. Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Для проведения итоговой государственной аттестации создается Государственная аттестационная комиссия (далее ГАК) численностью не менее 5 человек.

ГАК возглавляет Председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Состав членов ГАК утверждается директором учебного заведения.

График проведения итоговой государственной аттестации выпускников утверждается директором учебного заведения и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГАК.

Допуск студентов к итоговой государственной аттестации объявляется приказом по учебному заведению.

На заседания ГАК представляются следующие документы:

- Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников;
- программа итоговой государственной аттестации;
- приказ директора учебного заведения о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- приказ директора учебного заведения об утвержденных темах дипломных работ;

- сведения об успеваемости студентов;
- дипломная работа;
- зачетные книжки студентов;
- книге протоколов заседаний ГАК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы - оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в день проведения защиты.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании.

Критерии оценок определены исходя из Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. В критерии оценки уровня подготовки студентов по специальности входит:

- качество ответов на вопросы;
- уровень теоретической подготовки;
- уровень необходимых профессиональных компетенций;
- практическая значимость;
- актуальность, новизна;
- качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
- соблюдение нормативных требований;
- владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Заседание государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при

защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГАК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Студентам, не прошедшим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, может быть продлен срок обучения директором учебного заведения следующего периода работы ГАК, но не более, чем на один год.

Решение ГАК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

Критерии оценок:

Оценка 5 (отлично) ставится в случае, когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается, четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студентом представлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, проект оформлен грамотно на основании действующих ГОСТов. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания материала;

Оценка 4 (хорошо) – когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается целевая направленность. При защите аттестуемый соблюдает логическую последовательность изучения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Студентом предоставлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах, продукте.

Оценка 3 (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемому проекту. Студентом представлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

Оценка 2 (не удовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не

обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. Студентом не предоставлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.