



**Министерство просвещения Российской Федерации**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена**

**профессия/специальность**

**19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения**  
*(направленность: производство продуктов питания из мясного сырья)*

На базе основного общего образования

**Квалификация (и) выпускника**  
техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 7 от 23.08.2023 г.

Утверждено Приказом ГПОУ ТО «ТКПТС»

приказ № 311 от 23.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем  
Общество с ограниченной ответственностью  
«Ресторатор-71»

Директор  П. Юрков



2023 год

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b> .....	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы</b> .....	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b> .....	<b>5</b>
<b>Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы</b> .....	<b>6</b>
4.1. Общие компетенции .....	6
4.2. Профессиональные компетенции .....	10
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b> .....	<b>39</b>
5.1. Учебный план .....	39
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	41
5.3. Календарный учебный график.....	66
5.4. Рабочая программа воспитания.....	67
5.5. Календарный план воспитательной работы.....	67
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b> .....	<b>67</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы .....	67
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы .....	80
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся .....	81
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	82
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	82
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....	83
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b> .....	<b>83</b>

**Приложение 1. Матрица компетенций выпускника**

**Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей**

**Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 4. Рабочая программа воспитания**

**Приложение 5. Содержание ГИА**

**Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок**

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

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

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020г.

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

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

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды деятельности: организация и ведение технологического процесса

производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; обеспечение деятельности структурного подразделения.

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «Ресторатор-71»	
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем	
Производство продуктов питания из мясного сырья.	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)

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

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог – 4428 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог – 2 года 10 месяцев.

### **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

**РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ  
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Общие компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Код</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			<b>Знания:</b>
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска

		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		<b>Умения:</b>
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			<b>Знания:</b>
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Умения:</b>
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b>
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		<b>Умения:</b>
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b>
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	<b>Умения:</b>
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			<b>Знания:</b>
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности



		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		<b>Умения:</b>
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			<b>Знания:</b>
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		<b>Умения:</b>
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			<b>Знания:</b>
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности		

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья		<b>Навыки:</b>
		Н 1.1.01	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.02	Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
			<b>Умения:</b>
		У 1.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 1.1.02	Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
		У 1.1.03	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
У 1.1.04	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья		
			<b>Знания:</b>

		3 1.1.01	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя
		3 1.1.02	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		3 1.1.03	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
			<b>Навыки:</b>
		Н 1.2.01	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2. 02	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 1.2. 03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		Н 1.2.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.06	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Н 1.2.07	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.08	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 1.2.09	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства
		Н 1.2.10	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с

			технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 1.2.02	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
		У 1.2.03	Взвешивать скот на механических или электронных весах
		У 1.2.04	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
		У 1.2.05	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
		У 1.2.06	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок
		У 1.2.07	Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем
		У 1.2.08	Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
		У 1.2.09	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 1.2.10	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.11	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.12	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.13	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.15	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.16	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.17	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.18	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.19	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.21	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
		У 1.2.22	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.23	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.24	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
		У 1.2.25	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.26	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.27	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.28	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального,

			компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.29	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
			<b>Знания:</b>
		З 1.2.01	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 1.2.03	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.05	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.06	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания



			из мясного сырья
		3 1.2.07	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.08	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.09	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.10	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.11	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и

			сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.13	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.14	Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.15	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		3 1.2.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.17	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.18	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.19	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной

			документацией
		3 1.2.20	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.21	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.22	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.23	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.24	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях

		З 1.2.25	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.26	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.		<b>Навыки:</b>
		Н 2.1.01.	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 2.1.02	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.03.	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			<b>Умения:</b>

		У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде
			<b>Знания:</b>
		З 2.1.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.02	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 2.1.04	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
			<b>Навыки:</b>
		Н 2.2.01	Контроль производственных стоков и выбросов.
		Н 2.2.02	Контроль отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
	<b>Умения:</b>		
У 2.2.01.	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения		
	<b>Знания:</b>		
З 2.2.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		

	3 2.2.02	Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и сырья
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.		<b>Навыки:</b>
	Н 2.3.01.	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		<b>Умения:</b>
	У 2.3.01	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	У 2.3.02.	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.03.	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
	У 2.3.04.	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 2.3.05.	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного	

			оборудования
		У 2.3.06.	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.3.07.	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 2.3.08	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
			<b>Знания:</b>
		З 2.3.01	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		З 2.3.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 2.3.03	Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 2.3.04	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой

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



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

			<p>неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		Н 3.2.03	<p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		Н 3.2.04	<p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
			<b>Умения:</b>
		У 3.2.01	<p>Планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников</p>
		У 3.2.02	<p>Оформлять планы работы по установленной форме</p>
		У 3.2.03	<p>Проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость</p>
			<b>Знания:</b>
		З 3.2.01.	<p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	ПК 3.3.		<b>Навыки:</b>

Организовывать работу трудового коллектива.	Н 3.3.01	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Н 3.3.02.	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 3.3.03.	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		<b>Умения:</b>
	У 3.3.01	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.3.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	У 3.3.03	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.3.04	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		<b>Знания:</b>

		3 3.3. 01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 3.3.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		<b>Навыки:</b>
		Н 3.4.01	Группировка и анализ информации
		Н 3.4.02	Расчет показателей производительности труда
		Н 3.4.03	Расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
		Н 3.4.04	Расчет суммы прибыли, процента рентабельности
		Н 3.4.05	Расчет показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
			<b>Умения:</b>
		У 3.4.01	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			<b>Знания:</b>
		3 3.4.01.	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		З 3.4.02.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.4.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию			<b>Навыки:</b>
	Н 3.5.01	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	
	Н 3.5.02	Проверка товарного оформления и хранения продукции	
	Н 3.5.03	Оформление документов на отпущенную продукцию	
	Н 3.5.04	Составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары	
	Н 3.5.05	Учет брака и анализа причин образования дефектов продукции	
			<b>Умения:</b>
	У 3.5.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	
	У 3.5.02	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде	
У 3.5.03.	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		

			<b>Знания:</b>
		З 3.5.01	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.01	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.02.	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.5.03.	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15465 «Оператор автомата по производству полуфабрикатов	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими		<b>Навыки:</b>
		Н 1.2. 02	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 1.2. 03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в

	инструкциями		соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.06	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Н 1.2.07	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.08	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 1.2.09	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства
		Н 1.2.10	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу

			производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 1.2.10	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.11	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.12	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.13	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.15	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.16	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.17	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.18	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке



			данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.19	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.21	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
		У 1.2.22	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.23	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.24	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
		У 1.2.25	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.26	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования

			и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.27	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.28	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.29	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
			<b>Знания:</b>
		З 1.2.01	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 1.2.03	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья

		3 1.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.05	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.06	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.07	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.08	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.09	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.10	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях

			производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.11	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.13	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.14	Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.15	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		3 1.2.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.17	Основные технологические

			процессы производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.18	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.19	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		3 1.2.20	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.21	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.22	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания

			из мясного сырья
		3 1.2.23	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.24	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.25	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.26	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>			
	Общеобразовательный цикл	<b>1476</b>	-	<b>1</b>
<b>ООД1</b>	Русский язык	72	-	<b>1</b>
<b>ООД2</b>	Литература	108	-	<b>1</b>
<b>ООД3</b>	Иностранный язык	72	-	<b>1</b>
<b>ООД4</b>	Математика	232	-	<b>1</b>
<b>ООД5</b>	Информатика	108	-	<b>1</b>
<b>ООД6</b>	Физика	108	-	<b>1</b>
<b>ООД7</b>	Химия	144	-	<b>1</b>
<b>ООД8</b>	Биология	144	-	<b>1</b>
<b>ООД9</b>	История	136	-	<b>1</b>
<b>ООД10</b>	Обществознание	72	-	<b>1</b>
<b>ООД11</b>	География	72	-	<b>1</b>
<b>ООД12</b>	Физическая культура	72	-	<b>1</b>
<b>ООД13</b>	Основы безопасности жизнедеятельности	68	-	<b>1</b>
	Индивидуальный проект	32	-	<b>1</b>
	<b>Курсы по выбору</b>			
<b>ЭК.01</b>	Россия - моя история	36		<b>1</b>
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>432</b>	-	<b>2,3</b>
СГ.01	История России	48	-	2
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	104	-	2,3
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	-	2
СГ.04	Физическая культура	98	-	2,3
СГ.05	Основы бережливого производства	48	-	3
СГ.06	Основы финансовой грамотности	66	-	3
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>	<b>2160</b>	<b>864</b>	2,3,4
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>394</b>	-	2,3,4
ОП 01	Процессы и аппараты	88	-	2
ОП 02	Метрология и стандартизация	32	-	3

ОП 03	Автоматизация технологических процессов	78	-	3
ОП 04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	72	-	3
ОП 05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	56	-	3
ВЧ ОП.06	Охрана труда	32	-	2
ВЧ ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	36	-	2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1766</b>	<b>720</b>	2,3
<b>ПМ.01</b>	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	524	144	2
<b>ПМ.02</b>	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	444	252	3
<b>ПМ.03</b>	Обеспечение деятельности структурного подразделения	224	72	3
<b>ПМ.04</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Выполнение работ по профессии 15465 "Оператор автомата по производству полуфабрикатов"	214	72	2,3
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (ООО "Ресторатор -71")</b>	360	180	2
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	3
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>216</b>	-	3
<b>Итого (минимальные требования):</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>4428</b>	<b>864</b>	<b>1-3</b>
<b>Срок обучения</b>		2 г. 10 мес.	X	1-3



### 5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ВЧ ОП.06 Охрана труда	32	По запросу работодателя
2	ВЧ ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	36	По запросу работодателя
3	Дополнительный профессиональный блок (ООО "Ресторатор -71")	360	По запросу работодателя
Итого:		428	

### 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> – определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота; -проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе; - оформление документации;	ПМ. 01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях	72	3	Цех предприятия	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация предубойного содержания скота;</li> <li>-подготовка скота к убою;</li> <li>–организация контроля за проведением процессов переработки скота.</li> <li>– оценка качества полутуш. Клеймение;</li> <li>– проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота;</li> <li>-размещение полутуш в камерах холодильника;</li> <li>-выбор режима холодильной обработки;</li> </ul>						
2.	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  -приёмка сырья в колбасный цех.  Органолептическая оценка поступающего сырья;</p> <p>-ведение процессов подготовки сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов;</p> <p>-проведение технологических расчётов по производству</p>	ПМ 01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях	72	3	Цех предприятия	

<p>продукции из мясного сырья;</p> <p>-оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака;</p> <p>-проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию;</p> <p>-опделение упитанности убойных животных;</p> <p>-взвешивание и приёмка скота. Оформление документов;</p> <p>-подача скота к месту убоя;</p> <p>-ведение процессов убоя и первичной переработки скота;</p> <p>-проведение входного контроля поступающего сырья и материалов;</p> <p>-ведение технологических процессов производства продукции из мясного</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>сырья;</p> <p>-организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования;</p> <p>-осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций;</p> <p>-осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены;</p> <p>-проведение оценки готовой продукции;</p> <p>-проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака;</p> <p>-осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.</p>						
3.	<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>-расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови;</p>	ПМ 02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	108	5	Цех предприятия	

<p>-расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов;</p> <p>- расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе;</p> <p>- расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров;</p> <p>-расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота;</p> <p>-расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота;</p> <p>-расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней;</p> <p>-расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш;</p> <p>-расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>рогатого скота;</p> <p>-проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной;</p> <p>-выбор способа охлаждения мясного сырья;</p> <p>-хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения;</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-выбор упаковочных материалов для мясных продуктов для транспортирования;</p> <p>- выбор способа замораживания мясного сырья;</p> <p>-выбор способа размораживания мясного сырья.</p>						
4.	<b>Производственная практика</b>	ПМ. 02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья	144	6	Цех предприятия	

<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов;</li> <li>– проводить оперативный, контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов;</li> <li>– правила сбора и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции;</li> <li>– проведен органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции;</li> <li>– проведение технологических расчетов продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и</li> </ul>	<p>на всех этапах производства и обращения на рынке</p>				
---	---	--	--	--	--

<p>технического жира;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ;</li><li>– проводить органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными;</li><li>– производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья;</li><li>– проводить отбор, прием, маркировку, учет проб сырья и продукции;</li><li>– производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со</li></ul>						
---	--	--	--	--	--	--



	<p>стандартными образцами;  – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья;  документальное оформление процессов.</p>						
5.	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  -изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации.  Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия;  -ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием,  Ознакомление с</p>	<p>ПМ,  03.01</p>	<p>Управление структурным подразделением организации</p>	<p>72</p>	<p>6</p>	<p>Цех предприятия</p>	

<p>источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырья.;</p> <p>– ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции;</p> <p>– анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>издержек производства и обращения структурного подразделения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия;</li><li>– изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям;</li><li>– ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда;</li><li>– ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования</li></ul>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>работников;</p> <p>– анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала;</p> <p>– ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности;</p> <p>– изучение критериев подбора и расстановки персонала, мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала;</p> <p>участие в процессе</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	деловой оценки персонала.						
6.	<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>-прохождение для работы инструкции по техники безопасности при работе на оборудовании;</p> <p>-устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства мясных продуктов;</p> <p>-выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек ипельменей на автомате по производству полуфабрикатов;</p> <p>-подача и укладывание лотков на транспортер автомата;</p> <p>-отбраковка полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков; снятие лотков с полуфабрикатами с</p>	ПМ 04.01	Выполнение работ по профессии 15465 «Оператор автомата по производству полуфабрикатов»	72 часа	4	Цех предприятия	

<p>транспортера;</p> <p>- укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку;</p> <p>-укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции;</p> <p>-подача тары с продукцией в зоны отправки;</p> <p>-регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей, подачи лотков;</p> <p>-наблюдение за правильной дозировкой, формовкой и панировкой в зависимости от вида изготавливаемой продукции;</p> <p>-Регулирование подачи холода;</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	-Сборка, разборка, чистка и промывка оборудования.						
7.	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  -вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке мяса.  Ознакомление с правилами санитарии.  Правила личной гигиены работников;  -оформление документации по приемке мяса убойных животных;  -органолептическая оценка качества мяса убойных животных.  Подготовка мяса убойных животных к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли;  -определение свежести мяса убойных животных органолептическим методом;  -освоение методов</p>	ПМ 05.01	Выполнение работ по профессии 12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	180	4	Цех предприятия	

<p>распознавания видов мяса убойных животных;</p> <p>-ведение процесса первичной обработки мяса убойных животных;</p> <p>-ведение процесса размораживания мяса убойных животных и подготовка его к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли;</p> <p>-выполнение работ на основном технологическом оборудовании для охлаждения, сортировки мяса убойных животных;</p> <p>-выполнение работ на основном технологическом оборудовании для разделки мяса убойных животных;</p> <p>- выполнение работ по охлаждению и подготовки к хранению кулинарных частей мяса убойных животных;</p> <p>-выработка крупнокусковых мясных</p>						
--	--	--	--	--	--	--



<p>полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;</p> <p>-выработка натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;</p> <p>-выработка натуральных порционных, мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;</p> <p>-выработка панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;</p> <p>-выработка мелкокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;</p> <p>-выработка рубленых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;</p> <p>-выработка маринованных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>-выработка мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке на механизированных линиях или вручную;</p> <p>-расчет расхода сырья и материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур;</p> <p>-расчет расхода сырья и материалов для производства рубленых мясных полуфабрикатов. Составление рецептур;</p> <p>-определение показателей качества сырья для производства мясной продукции;</p> <p>-расчет энергетической и биологической ценности мясных полуфабрикатов;</p> <p>-выполнение работ по подготовке дополнительных компонентов в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>посолочные вещества и другое);</p> <p>-выполнение работ по подготовке пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов;</p> <p>-выполнение работ по подготовке тары и упаковочных материалов для упаковывания мясных полуфабрикатов;</p> <p>-выполнение работ по посолу мяса;</p> <p>-выполнение работ на основном технологическом оборудовании для упаковки мясных полуфабрикатов;</p> <p>-ведение процесса первичного учета сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов;</p> <p>-ведение процесса приемки и сдачи смены при производстве мясных полуфабрикатов;</p> <p>-ведение установленной технической</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	документации при производстве мясных полуфабрикатов.						
8.	<p><b>Производственная практика (преддипломная)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ознакомление с размещением мясоперерабатывающего предприятия;</li> <li>-ознакомление со структурой, ассортиментом выпускаемой продукции;</li> <li>-ознакомление с материальной базой предприятия;</li> <li>-знакомление с системой руководства и организацией деятельности подразделений;</li> <li>-ознакомление с финансированием, нормированием и оплатой труда рабочих и служащих;</li> <li>-ознакомление с технической оснащенностью, перспективами развития предприятия</li> <li>-ознакомление с правилами внутреннего</li> </ul>	ПДП	Производственная практика (преддипломная)	144	6	Цеха предприятия	

<p>распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты;</p> <p>-ознакомление с организацией работы производственно-технического отдела;</p> <p>-ознакомление с организацией контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;</p> <p>-ознакомление с порядком составления нормативной документации;</p> <p>-ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии;</p> <p>-ознакомление с порядком разработки</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-ознакомление с работой планово-экономического отдела;</li><li>-ознакомление с порядком разработки бизнес-плана;</li><li>-изучение расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;</li><li>-изучение расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;</li><li>-изучение расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;</li><li>-ознакомление с порядком планирования себестоимости, расчётом калькуляции и себестоимости</li></ul>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>продукции;</p> <p>-ознакомление с организацией труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;</p> <p>-изучение расчёта норм времени и норм выработки;</p> <p>-ознакомление с порядком нормирования всех видов работ на предприятии;</p> <p>-изучение расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу;</p> <p>-ознакомление с организацией работы отдела снабжения и сбыта;</p> <p>-ознакомление с организацией работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;</p> <p>-участие в обеспечении предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами;</p> <p>-изучение расчёта норм</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>запаса сырья и материалов на предприятии;</p> <p>-ознакомление с порядком организации надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения;</p> <p>-участие в обеспечении предприятия тарой и упаковочными материалами;</p> <p>-ознакомление с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;</p> <p>-ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;</p> <p>-ознакомление с контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов</p>						
--	--	--	--	--	--	--



	в соответствии с инструкциями и методиками; -осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.						
--	--	--	--	--	--	--	--



## **5.4. Рабочая программа воспитания**

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

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

## **5.5. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

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

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

Русского языка и литературы

Химии

Биологии

Математики

Информатики

Информационных технологий

Иностранного языка

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Процессы и аппараты

Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных

Социально-экономических дисциплин

**Лаборатории:**

Учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех» по виду работы «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов»

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Учебная лаборатория по виду работы: «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения»

**Мастерские:**

Учебно-производственный мясной цех

**Спортивный комплекс**

Спортивный зал

**Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

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

## 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол ученический двухместный	1200x600
2.	Шкаф	850x450x2000
3.	Стул ученический на ножках	665x310
4.	Место педагога: стол педагога	1220x1520x760
5.	Место педагога: стул офисный	400x400x780
<b>Дополнительное оборудование</b>		
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение

<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия<sup>1</sup></b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
11.	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

**Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол ученический двухместный	1200x600
2.	Шкаф	850x450x2000
3.	Стул ученический на ножках	665x310
4.	Место педагога: стол педагога	1220x1520x760
5.	Место педагога: стул офисный	400x400x780
<b>Дополнительное оборудование</b>		
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
11.	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

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

**Кабинет «Библиотека»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Стеллаж	односторонний 2200x800x288

<sup>1</sup> Здесь и далее – при формировании ПОП информация отображается при необходимости.

2	Шкаф открытый	
3.	Читательский стол двухместный, многоместный	750x800x550, 750x1600x550 <b>стол читательский</b>
4.	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
5.	Информационный стенд	100x150
6.	Стул	665x310
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7.	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
8.	МФУ	A4, лазерное
<b>Дополнительное оборудование</b>		

#### Кабинет «Читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стеллаж открытый	односторонний 2200x800x288
2.	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм.
3.	Читательский стол двухместный	1200x600
4.	Компьютерный стол	1200x600
5.	Информационный стенд	100x150
6.	Стул	665x310

#### 6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех» по виду работы «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов» (4 рабочих места).

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол производственный островной	Регулируемые по высоте опоры обеспечивающие балансировку устойчивого положения. Столешница островного типа (без отбортовки). С полкой. Материал изготовления каркаса: нержавеющая сталь. Габаритные размеры

		(Д*Ш*В): 1150x800x850 мм настольного оборудования
2.	Стеллаж металлический	4 полки сплошные, 1500*600*1850 мм Д*Ш*В
3.	Стол технологический с отбортовкой и полкой.	Регулируемые по высоте опоры, обеспечивающие балансировку устойчивого положения. С отбортовкой. С полкой. Материал изготовления каркаса: нержавеющая сталь. Габаритные размеры (Д*Ш*В): 900x800x850 мм
4.	Ванна моечная пищевая	Материал: оцинкованный металл/нержавеющая сталь.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
5.	Подставка для досок из нержавеющей стали	Нержавеющая сталь, длина не менее: 360 мм, ширина - 270 мм, количество ячеек: 6, расстояние между решетками: 35 мм.
6.	Смеситель холодной и горячей воды	Двуручный смеситель
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7.	Шкаф холодильный	Тип: среднетемпературная, температурный режим: от 0 до -5°C. Объем камеры: до 20 м <sup>3</sup> . Материал обшивок корпуса снаружи: нержавеющая сталь. Материал обшивок корпуса изнутри: нержавеющая сталь Исполнение: глухие двери
8.	Пельменный аппарат	Для приготовления и подачи фарша.
9.	Технологическая линия ИПКС-0213 для производства полуфабрикатов из фарша, котлет и тефтелей	Производительность: 1300 кг/смену, Установленная мощность: не менее 0,85 кВт
10.	Горячий стол упаковщик	Ширина пленки не менее: 450 мм; напряжение: 220 В.
11.	Вакуумный упаковщик	Максимальный вакуум не менее: 0,99 бар; ширина пакетов до 50 см; мощность не менее: 600 Вт
12.	Морозильная камера	Температура в камере -13 - - 18°C Материал обшивок корпуса снаружи: нержавеющая сталь. Материал обшивок корпуса изнутри: нержавеющая сталь. Объем камеры: до 20 м <sup>3</sup> .
13.	Мясорубка настольная	Не более 450x300x580мм, 80кг/ч, 0,81кВт, 220В
14.	Весы настольные	Предел взвешивания: 5 кг. Точность: 1 г.

15.	Весы настольные	Предел взвешивания: 5 кг. Точность: 1 г.
16.	Фаршемешалка	Вместимость дежи от 10 до 15 л. Тип: электрическая. Вместимость дежи от 10 до 15 л. Емкость для перемешивания и корпус из нержавеющей стали.
17.	Кольчужная перчатка	Материал: антикоррозийная прочная сталь Наличие пластикового ремешка для фиксации на руке
18.	Нож поварской тройки	Коренчатый - 10–15 см
19.	Нож поварской тройки	Средний -15-25 см, общего назначения
20.	Фартук кольчужный	нержавеющая сталь, размер: 80x55 см
21.	Нож для обвалки	Длина лезвия 13 - 21 см, прямое, узкое с V-образным остриём лезвия. Клинки из инструментальной стали или легированных сталей. Рукоятка ребристая из твердого полимерного материала или дерева.
22.	Нож жилочный	Лезвие достаточно широкое, длина 23 - 30 см. Клинки из инструментальной стали или легированных сталей. Рукоятка ребристая из твердого полимерного материала или дерева
<b>Дополнительное оборудование</b>		
23.	Большие настенные часы электронные	Отображение: час, минуты, секунды, температуры. Точность: колебание погрешности составляет не более 1 секунды в сутки. Питание: от сети 220V - 5V. Размер цифр не менее: 75 x 45 мм
24.	Диэлектрические коврики	не более Длина: 800-1000 мм Ширина: 500-800 мм
25.	Люминесцентные лампы	Не менее 500 лк
26.	Вытяжка механическая общеобменная	На площадь не менее 45 м <sup>2</sup>
27.	Диэлектрические коврики	не более: Длина: 800-1000 мм Ширина: 500-800 мм
28.	Облучатель	Напряжение: 220 В; энергопотребление: 0,15 кВт; способ установки - настенный; площадь действия не менее: 40 м <sup>2</sup> .
29.	Мусат	Диаметр стержня 10-12 мм, длина 300-350 мм., поверхность гладкая или с



		насечкой. Стальной стержень с пластмассовой или деревянной рукояткой.
30.	Доска разделочная Профессиональная	белая, прямоугольной формы с притупленными по периметру краями. Материал: дерево или полипропилен. Размер 300x500x15 мм
31.	Доска разделочная Профессиональная	желтая, прямоугольной формы с притупленными по периметру краями. Материал: дерево или полипропилен. Размер 300x500x15 мм
32.	Доска разделочная Профессиональная	зеленая, прямоугольной формы с притупленными по периметру краями. Материал: дерево или полипропилен. Размер 300x500x15 мм
33.	Доска разделочная Профессиональная	коричневая, прямоугольной формы с притупленными по периметру краями. Материал: дерево или полипропилен. Размер 300x500x15 мм
34.	Стерилизатор для ножей	Тип - ультрафиолетовый. Вместимость ножей не более: 18 шт. Напряжение: 220 В

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения» (20 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Шкаф для хранения ноутбуков и доп.инвентаря под ключ	Размеры: 85x45x200 см
2.	Шкаф офисный со стеклом	Размеры: 85x45x200 см
3.	Шкаф офисный закрытый	Размеры: 85x45x200 см
4.	Школьная мебель: стол	размеры: не более 1220x1520x760 мм
5.	Школьная мебель: стул	размеры: не более 400x400x780 мм
6.	Место педагога: стол педагога	размеры: не более 1220x1520x760 мм
7.	Место педагога: стул офисный	размеры: не более 400x400x780 мм
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Интерактивный комплекс (экран)	Интерактивная панель с диагональю не менее 75", разрешением 3840x2160, яркостью 370 кд/м2 и контрастностью 4000:1 и поддержкой до 20 одновременных касаний.

9.	Цветной принтер (лазерный)	Технология: лазерный, цветной, А4
10.	МФУ	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат: А4 Интерфейсы: Wi-Fi, USB, Ethernet (RJ-45), AirPrint, Bluetooth Функции печати: автоматическая двусторонняя печать Функции сканера: сканирование, копирование
11.	Комплект: монитор, системный блок, клавиатура, мышь	Процессор: Частота процессора – не менее 2500 МГц; Количество ядер процессора – не менее 2; Операционная система; Оперативная память: Объем ОЗУ – не менее 8 ГБ; Тип памяти – не ниже DDR3; Устройства хранения данных: Тип накопителя – SSD; Объем накопителя – не менее 128 ГБ; Интерфейсы: Кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; Кол-во разъемов видеовывода – не менее 1; Разрешение монитора — не менее 1920*1080. Мышь: USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi Коврик для мыши: ткань, размеры: не менее 250x200x2 мм Клавиатура: Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш
12.	Документ-камера	для дистанционного обучения, для съемки документов. Изображение высокой четкости: не менее 10 Мп
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
13.	Ноутбук (мощный для проф. ПО 1С, Master и др.)	Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее 1060, SSD не менее 128GB или аналог, видеокарта с памятью не интегрированная (по

		возможности), операционная система.
14.	Мышь для ноутбука	USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi
15.	Программное обеспечение (отраслевые программы для автоматизации учета работы структурных подразделений пищевых производств, бизнес-процессов управления)	Например, 1С: предприятия (х/б и кондитерское производство; производство мясной и рыбной продукции), Шеф Эксперт и др.

Учебная лаборатория по виду работы: «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения (26 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Шкаф офисный закрытый	Размеры: не более 85x45x200 см
2.	Школьная мебель: стол	размеры: не более 1220x1520x760 мм
3.	Школьная мебель: стул	размеры: не более 400x400x780 мм
4.	Школьная мебель: стол	размеры: не более 1220x1520x760 мм
5.	Школьная мебель: стул	размеры: не более 400x400x780 мм
6.	Место педагога: стол педагога	размеры: не более 1220x1520x760 мм
7.	Место педагога: стул офисный	размеры: не более 400x400x780 мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Цветной принтер (лазерный)	Технология: лазерный, цветной, А4
9.	МФУ	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат: А4 Интерфейсы: Wi-Fi, USB, Ethernet (RJ-45), AirPrint, Bluetooth Функции печати: автоматическая двусторонняя печать Функции сканера: сканирование, копирование
10.	Комплект: монитор, системный блок, клавиатура, мышь	Процессор: Частота процессора – не менее 2500 МГц; Количество ядер процессора – не менее 2; Операционная система; Оперативная память: Объем ОЗУ – не менее 8 ГБ; Тип памяти – не ниже

		<p>DDR3;  Устройства хранения данных:  Тип накопителя – SSD;  Объем накопителя – не менее 128 ГБ;  Интерфейсы:  Кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3;  Кол-во разъемов видеовывода – не менее 1;  Разрешение монитора — не менее 1920*1080. Мышь: USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi  Коврик для мыши: ткань, размеры: не менее 250x200x2 мм  Клавиатура: Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш</p>
11.	Документ-камера	для дистанционного обучения, для съемки документов. Изображение высокой четкости: не менее 10 Мп
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
12.	Учебно-лабораторные стенды для специальностей Повар, кондитер, Технология мяса и мясных продуктов, Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Размеры не менее 1000*1000 мм
13.	Интерактивный комплекс (экран)	Интерактивная панель с диагональю не менее 75", разрешением 3840x2160, яркостью 370 кд/м2 и контрастностью 4000:1 и поддержкой до 20 одновременных касаний.
14.	Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория	количество измеряемых показателей: не менее 16 шт.
15.	Учебно-методический комплект	Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория для оценки качества и безопасности пищевых продуктов
16.	Овоскоп	Напряжение питающей сети, В 220. Масса не более, кг 1,5
17.	Весы	Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000. Цена деления, г 0,1
18.	pH-метр (комплект с электродом, штатив)	Комплект с электродом, штатив
19.	Водяная баня	Температурный диапазон: Т ком. + 5 °С - 100 °С. Однородность температуры: 0,5 С. Объем: 2 литра.
20.	Центрифуга лабораторная	Максимальный объём

		центрифугата, мл 120 Внутренний диаметр адаптеров для пробирок, мм 17×105 Допустимая плотность центрифугата, не более, г/см <sup>3</sup> 1,2 Диапазон скорости, об/мин 100-4000
21.	Термометр	диапазон температур -30 ...+70, ртутный
22.	Фотоколориметр	Спектральный диапазон длин волн, нм 325-1000 Полоса пропускания, нм 5 Погрешность установки длины волны, не более, нм 2
23.	Анализатор влажности	Наибольший предел не более 200 г Дискретность не более 0.01 г / 0.05 % Температурный диапазон 50 - 160 С° с шагом 1 С°
24.	Цифровой планиметр	Максимальный размер объекта измерения ширина 300 мм, длина не ограничена
25.	Жиросмер для молока	Длина не менее 195 мм Большой диаметр не менее 25 мм Диапазон измерений 0-6% Цена деления не более 0,1%
26.	Пикнометр	Объем не менее 25 мл Допустимая погрешность ± 2,0 мл
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
27.	Курсы учебные (курс видеоматериалов)	По системе менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП и др.
<b>Дополнительное оборудование</b>		

6.1.2.4 Оснащение мастерских  
Мастерская «Учебно-производственный мясной цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол производственный	Без борта 40/60, нержавеющая сталь
2.	Стол производственный	Без борта 180/60/430, нержавеющая сталь
3.	Стол производственный	С бортом 120/60/430, нержавеющая сталь
4.	Стол производственный	С бортом 150/60/430, нержавеющая сталь
5.	Стеллаж	120/60, нержавеющая сталь

6.	Ванна моечная	Нержавеющая сталь 120/60 стол слева
7.	Ванна моечная	Нержавеющая сталь 120/60 стол справа
8.	Ванна моечная	Нержавеющая сталь 120/60, без стола
<b>Дополнительное оборудование</b>		
9.	Облучатель рециркулятор бактерицидный	Для обеззараживания воздуха Тип установки – настенный Источник облучения и дезинфекции воздуха: бактерицидная лампа
10.	Подставка под кухонное оборудование	Нержавеющая сталь
11.	Дозатор для мыла/ дезинфицирующих средств	Локтевой из алюминия и пластика
12.	Огнетушитель	Порошковый
13.	Бак для мусора	С педалью 12 л. Нержавеющая сталь
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
14.	Автомат котлетный	Тип автоматический Установка настольный Назначение для котлет Производительность 4000 шт/час
15.	Пельменный аппарат	Тип автоматический Установка напольный Назначение для пельменей Производительность 8100 шт/час
16.	Вакуумный упаковщик	Однокамерный настольный модель автоматического типа
17.	Фаршемешалка	Тип автоматический Установка напольный Назначение для перемешивания фарша Объем рабочей камеры 120 л.
18.	Шкаф шоковой заморозки	Для быстрого охлаждения и заморозки различных продуктов. Минимальная температура: -18 °С
19.	Шкаф морозильный	Для заморозки и хранения различных продуктов. Минимальная температура: -18 °С
20.	Шкаф холодильный	Для охлаждения и временного хранения пищевых продуктов. Максимальная температура:

		+ 6 °С
21.	Электромсорубка	Тип автоматический Установка настольный Назначение для измельчения мяса Производительность 300 кг/час
22.	Запайщик лотков	Тип автоматический Установка настольный Для упаковки в контейнеры Напряжение 220 В
23.	Машина для рыхления мяса	Тип автоматический Установка настольный Назначение для рыхления мяса Производительность 80 кг/час
24.	Весы электронные бытовые настольные	Предел взвешивания: 5 кг. Точность: 1 г.
25.	Перчатки кольчужные	Batex L, M, S Нержавеющая сталь
26.	Фартук кольчужный	Niroflex Apron 80x55 см Нержавеющая сталь
<b>Дополнительное оборудование</b>		
27.	Стерилизатор для ножей	Для обеззараживания ножей и инструментов Тип установки – настенный Вместимость 18 ножей
28.	Гастроёмкость без крышки	1/6 h = 65 Нержавеющая сталь
29.	Гастроёмкость без крышки	2/1 h = 40 Нержавеющая сталь
30.	Гастроёмкость без крышки	2/1 h =20 Нержавеющая сталь
31.	Доски разделочные	500x350x18 пластик пищевой
32.	Лопатка кулинарная поварская	Изогнутая, 27 см
33.	Молоток для отбивания мяса	Алюминиевый
34.	Нож хозяйственный поварской	250/395 мм Нержавеющая сталь
35.	Подставка для разделочных досок	На 6 шт, 34x25, 5x24,5 см Нержавеющая сталь

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

### 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин.

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

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

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

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Microsoft Windows	ОУП.01 Русский язык;	1
2	Microsoft Office Professional Plus	ОУП.02 Литература; ОУП.03 Иностранный язык;	1
3	Mozilla Firefox	ОУП.04 Математика;	1
4	Yandex Browser	ОУП.05 Информатика;	1
5	Adobe Reader	ОУП.06 Физика; ОУПр.07 Химия;	1



		<p>ОУПр.08 Биология;  ОУП.09 История;  ОУП.10 Обществознание;  ОУП.11 География;  ОУП.12 Физическая культура;  ОУП.13 Основы безопасности жизнедеятельности;  ЭК.03 Россия-моя история;  СГ.01 История России;  СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности;  СГ.03 Безопасность жизнедеятельности;  СГ.04 Физическая культура;  СГ.05 Основы бережливого производства;  СГ.06 Основы финансовой грамотности;  ОП.01 Процессы и аппараты;  ОП.02 Метрология и стандартизация;  ОП.03 Автоматизация технологических процессов;  ОП.04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;  ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности;  ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;  ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;  ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения;  ДПБ 1 Дополнительный профессиональный блок (ООО «Ресторатор-71»):  МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 12372 "Изготовитель мясных полуфабрикатов";  МДК.04.02 Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль).</p>	
6	<p>1С: Производство мясной и рыбной продукции  1С: Предприятие 8</p>	<p>ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности  ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения;  ДПБ 1 Дополнительный профессиональный блок (ООО «Ресторатор-71»):  МДК 04.01. Выполнение работ по профессии 12372 "Изготовитель мясных полуфабрикатов";  МДК 04.02. Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль).</p>	1

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических занятий и лабораторных работ, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

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

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

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

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

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

## **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

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

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

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

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

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

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

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

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломного проекта (работы).

## **Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей**

### **Приложение 2.1**

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»**

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ  
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.1. 02	Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
	Н 1.2.01	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2. 02	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 1.2. 03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 1.2.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
	Н 1.2.06	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
	Н 1.2.07	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
Н 1.2.08	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в	



		соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Н 1.2.09	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства
	Н 1.2.10	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
Уметь	У 1.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 1.1.02	Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
	У 1.1.03	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
	У 1.1.04	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья
	У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 1.2.02	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
	У 1.2.03	Взвешивать скот на механических или электронных весах
	У 1.2.04	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
	У 1.2.05	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
	У 1.2.06	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок
	У 1.2.07	Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем
	У 1.2.08	Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
	У 1.2.09	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
	У 1.2.10	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного

	сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.11	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.12	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
У 1.2.13	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 1.2.15	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
У 1.2.16	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.17	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
У 1.2.18	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.19	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.21	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
У 1.2.22	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 1.2.23	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
У 1.2.24	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
У 1.2.25	Осуществлять технологические регулировки

		оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.26	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.27	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.28	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.29	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	З 1.1.01	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя
	З 1.1.02	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	З 1.1.03	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	З 1.2.01	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.02	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
	З 1.2.03	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии

	технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.05	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.06	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.07	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.08	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.09	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.10	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.11	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
3 1.2.13	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
3 1.2.14	Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

3 1.2.15	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3 1.2.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
3 1.2.17	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.18	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.19	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
3 1.2.20	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.21	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.22	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.23	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.24	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях

	З 1.2.25	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья
	З 1.2.26	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 522 часа

в том числе в форме практической подготовки – 252 часов

Из них на освоение МДК - 366 часа

в том числе самостоятельная работа 48 часов  
практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	<b>122</b>	40	<b>122</b>	<b>40</b>		18				
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	МДК.01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	<b>244</b>	68	<b>250</b>	<b>68</b>	20	30	12			
	Учебная практика	72							72		
	Производственная практика	72								72	
	Промежуточная аттестация	12									
	<b>Всего:</b>	<b>522</b>	<b>108</b>	<b>378</b>	<b>108</b>	<b>20</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)		104/40	
МДК. 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		104/40	
Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли		24/8	
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	<b>Содержание</b>	12/2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	1. Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	10	
	2. Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.		
	3. Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.		
	4. Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.		
5. Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.			
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	



	<b>Практическое занятие 1.</b> Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 1.2</b> <b>Организация и</b> <b>техническое</b> <b>оснащение</b> <b>производства на</b> <b>предприятиях мясной</b> <b>отрасли</b>	<b>Содержание</b>	12/6	
	6.Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех первичной переработки скота, кишечный цех, цех пищевых жиров, субпродуктовый цех, отделение обработки шерстных субпродуктов, цех технических фабрикатов, шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.		
	7.Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	6	
	8.Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	2	
<b>Практическое занятие 4.</b> Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	

<b>Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>		<b>80/32</b>	
<b>Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	9.Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	10.Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 2.2. Первичная переработка скота</b>		<b>10/4</b>	
	<b>Содержание</b>		
	11.Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш.		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	12.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	<b>6</b>	
	13.Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Практическое занятие 7.</b> Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3.</b>		<b>12/6</b>	
	<b>Содержание</b>		

<b>Первичная переработка свиней</b>	14.Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	15.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.		
	16.Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследование на трихинеллез.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Практическое занятие 9.</b> Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	<b>2</b>		
<b>Лабораторная работа 1.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	<b>2</b>		
<b>Тема 2.4. Первичная переработка птицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>	
	17.Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка тушек птицы. Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения). Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс. Опалка тушек птицы. Удаление голов. Отделение ног. Потрошение. Мойка тушек птицы. Охлаждение тушек птицы. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы.	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
18.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание.			
19.Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.			

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Практическое занятие 11.</b> Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.5. Первичная переработка кроликов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	20. Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек птицы. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	

<b>Обработка субпродуктов</b>	21.Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов.Обработка шерстных субпродуктов.Обработка мякотных субпродуктов.Обработка слизистых субпродуктов.Обработка мясокостных субпродуктов.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 2.7. Обработка кишечного сырья</b>	<b>Содержание</b>	8/4	
	22. Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки.	4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	23.Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота. Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота. Обработка кишечного комплекса свиней.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Практическое занятие 13</b> Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Лабораторная работа 5.</b> Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	8/2	

<b>Переработка крови</b>	24.Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов. Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов. Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	25.Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов. Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.		
	26. Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса. Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови. Способы обесцвечивания крови. Холодильная обработка крови.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.9. Обработка жирового сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	27. Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	28.Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.		
	29. Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости. Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.		
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа 6.</b> Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	

<b>Тема 2.10.</b> <b>Обработка</b> <b>кожевенного сырья и</b> <b>получение кормовой</b> <b>продукции</b>	<b>Содержание</b>	<i>6/0</i>	
	30.Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур. Обработка щетины.	<i>6</i>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	31. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ.		
32.Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов. Переработка сырья без обезжиривания. Переработка кератинсодержащего сырья. Переработка рога-копытного сырья.			
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		<i>18</i>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1. 3. Приём скота для переработки на мясокомбинаты. 4. Ветеринарно-санитарный осмотр животных. 5. Условия и режимы содержания скота до убоя. 6. Оборудование для механического оглушения. 7. Аппараты для электрического оглушения скота. 8. Способы обескровливания скота. 9. Сбор крови на пищевые цели.			

<p>10. Установки для сбора крови.  11. Забеловка и съёмка шкур всех видов скота.  12. Оборудование для съёмки шкур.  13. Особенности обработки свиней в шкуре.  14. Оборудование для шпарки туш свиней.  15. Машины для удаления щетины и волоса.  16. Клеймение мяса всех видов скота согласно категориям упитанности  17. Оборудование для нутровки.  18. Правила инспекции внутренних органов.  19. Оборудование для распиловки туш и полутуш.  20. Требования безопасности при убойе скота и разделке туш.  21. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке скота.  22. Особенности забоя скота и обработки туш на предприятиях малой мощности и в фермерских хозяйствах.</p>			
<b>Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	<b>214/68</b>		
<b>МДК.01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	<b>214/68</b>		
<b>Тема 1. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки</b>	<b>42/10</b>		
<b>Тема 1.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/4</b>	
	1.Тканевый, химический и нутриентный состав мяса.	<b>14</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	2.Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани.		
	3.Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани.		
	4.Строение, состав и свойства жировой ткани.		
	5.Строение, состав и свойства костной ткани.		
	6.Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови.		
	7.Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Лабораторная работа 1.</b> Отработка практических навыков по	<b>2</b>		



	определению свежести мяса.		ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 1.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<i>14/2</i>	
	8.Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	<i>12</i>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	9.Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.		
	10. Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.		
	11. Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.		
	12. Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания.		
	13.Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
<b>Практическое занятие 2.</b> Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	<i>2</i>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	
<b>Тема 1.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса</b>	<b>Содержание</b>	<i>10/4</i>	
	14. Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.	<i>6</i>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	15.Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий. Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий. Разделка тушек птицы.		
	16.Обвалка и жиловка мяса.Характеристика жилованного мяса.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>4</i>	
<b>Практическое занятие 3.</b> Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш	<i>2</i>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02,	

	мелкого рогатого скота.		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	2	
<b>Тема 2. Технология колбасных изделий</b>		<b>68/28</b>	
<b>Тема 2.1. Ассортимент колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	17. Ассортимент колбасных изделий. Основное сырье в колбасном производстве.	6	
	18. Вспомогательное сырье в колбасном производстве.		
	19. Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения. География колбасной гастрономии.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Практическая работа 4.</b> Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	2	
<b>Тема 2.2. Посол сырья для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/2</b>	
	20. Измельчение мясного сырья перед посолом.	8	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	21. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов.		
	22. Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты.		

	23. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 2.3. Приготовление фарша для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/10</b>	
	24. Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ. Формирование белково-жировой эмульсии.	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	25. Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульсификаторы.		
	26. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет рецептуры фарша вареных колбасных изделий.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Практическое занятие 7.</b> Расчет рецептуры фарша варено-копченых колбасных изделий.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Расчет рецептуры фарша сырокопченых колбасных изделий.	<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа 4.</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии для производства вареных колбасных изделий.	<b>2</b>		
<b>Лабораторная работа 5.</b> Отработка практических навыков	<b>2</b>		

	техники создания белково-жировой эмульсии для производства варено-копченых колбасных изделий.		
<b>Тема 2.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>	
	27. Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек.	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	28 Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы.		
	29. Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Подбор ассортимента оболочек для вареных колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Практическое занятие 10.</b> Подбор ассортимента оболочек для варено-копченых колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	<b>2</b>		
<b>Практическое занятие 11.</b> Подбор ассортимента оболочек для сырокопченых колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	<b>2</b>		
<b>Тема 2.5. Термическая обработка колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/4</b>	
	30. Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение.	<b>12</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	31. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.		
32. Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий.			

	33.Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах.		
	34. Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла.		
	35.Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	36.Упаковочные и перевязочные материалы. Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 13.</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 3. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>		<b>62/28</b>	
<b>Тема 3.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	
	37. Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	<b>2</b>	ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 3.2. Технология натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	
	38. Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	<b>8</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	39. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.		
	40. Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.		
	41. Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Графическое изображение технологических схем по производству натуральных полуфабрикатов	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Практическое занятие 16.</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве натуральных полуфабрикатов	<b>2</b>	ОК 07, ОК 08, ОК 09.	

	<b>Лабораторная работа 8.</b> Отработка практических навыков по выделению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов .	2	
<b>Тема 3.3. Технология рубленых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	12/8	
	42. Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация.	4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	43. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Практическое занятие 18.</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве рубленых полуфабрикатов	2	
<b>Практическое занятие 19.</b> Изучение дефектов рубленых полуфабрикатов: причины возникновения и меры предупреждения.	2		
<b>Лабораторная работа 9.</b> Выработка полуфабрикатов в тесте с	2		

	последующей дегустацией.		
<b>Тема 3.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/2</b>	
	44. Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.	<b>8</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	45. Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.		
	46. Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства.		
	47. Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие 20.</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	
<b>Тема 3.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/8</b>	
	48. Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	<b>12</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	49. Технологический процесс производства запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный.		
	50. Технологический процесс производства жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.		
	51. Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.		
	52. Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.		
	53. Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		



	<b>Практическое занятие 21.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Выработка вареных, варено-запеченных, жаренных продуктов из мяса с последующей дегустацией	2	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Выработка сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса с последующей дегустацией.	2	
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Выработка продуктов из мяса птицы с последующей дегустацией.	2	
<b>Тема 4. Технология мясных и мясосодержащих консервов</b>		<b>22/2</b>	
<b>Тема 4.1. Ассортимент консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	54. Принципы консервирования мяса и мясных продуктов.	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	55. Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.		
	56. Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие 22.</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	
<b>Тема 4.2. Сырье для производства консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	
	57. Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08,
	58. Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.		

	59.Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.		ОК 09.
<b>Тема 4.3. Технология консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/0</b>	
	60. Технологический процесс производства консервов на мясной основе.	<b>8</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	61. Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.		
	62. Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации.		
63. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.			
<b>Курсовой проект</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация технологического процесса производства колбасы ливерной обыкновенной 1 сорта.(ОСТ 49 190)</li> <li>2. Организация технологического процесса производства колбасы языковой высшего сорта. (ГОСТ 20402)</li> <li>3. Организация технологического процесса производства колбасы слоеной высшего сорта. (ГОСТ 20402)</li> <li>4. Организация технологического процесса производства колбасы варёной Краснодарской высшего сорта. (ГОСТ 23670)</li> <li>5. Организация технологического процесса производства мясного хлеба говяжьего 1 сорта. (ГОСТ 23670)</li> <li>6. Организация технологического процесса производства колбасы вареной ветчинной 1 сорта. (ТУ 10 РСФСР 952)</li> <li>7. Организация технологического процесса производства колбасы вареной «Здоровье» 1 сорта. (ТУ 10.02.01.55)</li> <li>8. Организация технологического процесса производства колбасы вареной детской сливочной высшего сорта. (ТУ 49 1053)</li> <li>9. Организация технологического процесса производства сосисок без оболочек особых высшего сорта. (ГОСТ 23670)</li> <li>10. Организация технологического процесса производства сосисок без оболочек русских 1 сорта. (ГОСТ 23670)</li> </ol>	<b>20</b>	

	<p>11. Организация технологического процесса производства колбасок для детского питания высшего сорта «Малютка». (ТУ 49 567)</p> <p>12. Организация технологического процесса производства колбасок для детского питания вареных высшего сорта «Крепыш». (ТУ 49 567)</p> <p>13. Организация технологического процесса производства колбасок гематогеновых для лечебно-профилактического питания. (ТУ 10.02.01.78)</p> <p>14. Организация технологического процесса производства мясного хлеба чайного 2 сорта. (ГОСТ 23670)</p> <p>15. Организация технологического процесса производства шпикачек высшего сорта. (ГОСТ 23670)</p> <p>16. Организация технологического процесса производства колбасы ливерной вареной 1 сорта. (ОСТ 49 190)</p> <p>17. Организация технологического процесса производства колбасы кровяной вареной 1 сорта. (ТУ 10.02.01.133)</p> <p>18. Организация технологического процесса производства колбасы кровяной крестьянской 2 сорта. (ТУ 10.02.01.133)</p> <p>19. Организация технологического процесса производства колбасы кровяной сырой субай говяжьей 1 сорта. (ТУ 49 РСФСР 333)</p> <p>20. Организация технологического процесса производства зельца красного высшего сорта. (ТУ 10.02.01.134)</p> <p>21. Организация технологического процесса производства зельца ассорти 3 сорта. (ТУ 10.02.01.134)</p> <p>22. Организация технологического процесса производства студня мясного 1 сорта. (ТУ 49 РСФСР 81)</p> <p>23. Организация технологического процесса производства колбасы полукопчёной полтавской высшего сорта. (ГОСТ 16351)</p> <p>24. Организация технологического процесса производства колбасы варёно-копчёной деликатесной высшего сорта. (ГОСТ 16290)</p> <p>25. Организация технологического процесса производства</p>		
--	--	--	--

	<p>колбасы варёно-копчёной сервелат высшего сорта. (ГОСТ 16290)</p> <p>26. Организация технологического процесса производства колбасы варёно-копчёной говяжьей высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 364)</p> <p>27. Организация технологического процесса производства колбасы сырокопчёной зернистой высшего сорта.(ГОСТ 16131)</p> <p>28. Организация технологического процесса производства колбасы полукопчёной армавирской высшего сорта. (ГОСТ 16351)</p> <p>29. Организация технологического процесса производства паштета ветчинного высшего сорта. (ОСТ 49-200)</p> <p>30. Организация технологического процесса производства колбасы кровяной закусочной 1 сорта. (ТУ 10.02.01.133)</p> <p>31. Организация технологического процесса производства колбасок домашних без оболочки высшего сорта. (ТУ 10.02.01.68)</p> <p>32. Организация технологического процесса производства сарделек кубанских 1 сорта. (ТУ 10.18.11.016)</p> <p>33. Организация технологического процесса производства колбасы вареной индюшиной высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 236)</p> <p>34. Организация технологического процесса производства колбасы вареной куриной любительской высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 236)</p> <p>35. Организация технологического процесса производства колбасы полукопченой из мяса птицы истринской 1 сорта. (ТУ 10.18.11.015)</p>		
<p><b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки.</li> <li>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.</li> <li>3. Технология производства фаршированных колбас.</li> </ol>		<p><b>30</b></p>	

4. Методика расчёта сырья, специй, материалов, количества фарша при производстве варёных колбас.
5. Методика расчёта сырья, специй, материалов, количества фарша при производстве фаршированных колбас.
6. Технологический процесс подготовки мяса.
7. Технологический процесс подготовки языков.
8. Технология приготовления фарша для производства фаршированных колбас.
9. Технология производства варёных колбас.
10. Оборудование для производства вареных колбас.
11. Оборудование для производства фаршированных колбас.
12. Тепловая обработка вареных колбас.
13. Оценка качества вареных колбас.
14. Варианты замены основного сырья при изготовлении вареных колбас заданного химического состава.
15. Технология производства колбасы варёной говяжьей высшего сорта.
16. Посол и приготовление фарша для сосисок.
17. Технология производства сосисок заданного химического состава
18. Особенности производства сарделек.
19. Оценка качества сосисок и сарделек.
20. Особенности производства колбасок без оболочек.
21. Оборудование для производства сосисок без оболочек.
22. Производство сосисок молочных высшего сорта.
23. Производство шпикачек высшего сорта.
24. Оценка качества шпикачек.
25. Технологические схемы производства сосисок без оболочек.
26. Методика расчёта тароупаковочных материалов при производстве сосисок без оболочек.
27. Технология формования колбасок без оболочек.
28. Технология производства мясных хлебов.
29. Производство мясного хлеба любительский высшего сорта.
30. Оборудование для производства мясных хлебов.
31. Оценка качества мясного хлеба
32. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы и кроликов.
33. Технология производства полукопчёных колбас по 1 способу
34. Технология производства полукопчёных колбас по 2 способу

<p>35. Особенности технологии изготовления отдельных видов полукопченых колбас.</p> <p>36. Технология производства колбасы варёно-копчёной деликатесной высшего сорта.</p> <p>37. Технологические схемы производства полукопчёных колбас.</p> <p>38. Методика расчета сырья, специй, материалов, количества фарша при производстве полукопчёных колбас.</p> <p>39. Оценка качества полукопчёных колбас</p>		
<p><b>Учебная практика раздела 1</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.</p> <p>2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.</p> <p>3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.</p> <p>4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.</p> <p>6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.</p> <p>7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.</p> <p>8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.</p> <p>9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.</p> <p>10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.</p> <p>11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.</p> <p>12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.</p> <p>13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.</p> <p>14. Выбор способа охлаждения мясного сырья.</p> <p>15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.</p> <p>18. Выбор способа замораживания мясного сырья.</p> <p>19. Выбор способа размораживания мясного сырья.</p> <p>20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.</p>	72	
<p><b>Производственная практика раздела 2</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности</p>	72	

убойных животных.

2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.
3. Осмотр и сортировка убойных животных.
4. Убой и первичная переработка КРС.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.
6. Убой и первичная переработка свиней.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.
8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.
9. Убой и первичная переработка кроликов.
10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.
11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.
12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.
13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.
15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.
16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.
17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.
18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.
19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.
20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.
21. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.
22. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.
23. Составление технологических схем и изучение процессов

- производства варено-копченых колбасных изделий.
24. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.
25. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.
26. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.
27. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.
28. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.
29. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.
30. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.
31. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.
32. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.
33. 13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.
34. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
35. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.
36. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.
37. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.
38. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.
39. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.
40. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого



<p>измельчения мяса.</p> <p>41. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.</p> <p>42. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.</p> <p>43. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.</p> <p>44. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.</p> <p>45. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.</p> <p>46. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.</p> <p>47. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.</p> <p>48. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.</p> <p>49. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.</p> <p>50. 30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.</p>		
<b>Всего</b>	<b><i>510</i></b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:  
мусаты, запирающая клипса,  
устройство для наложения лигатуры,  
кольчужный фартук,  
перчатки кольчужные,  
ножи для разделки,  
обвалки,  
жиловки,  
стол производственный с моечной ванной;  
стеллаж передвижной,  
стол лабораторный,  
волчок,  
шприц для наполнения колбасных оболочек,  
стол рабочий из нержавеющей стали,  
раковина нержавеющей стали,  
весы аналитические,  
морозильная камера,  
мини-куттер,  
термокамера,  
массажер,  
пельменный аппарат,  
техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.
2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.
4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимиук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://bibli-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»**

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01.	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	Н 2.1.02	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.1.03.	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Н 2.2.01	Контроль производственных стоков и выбросов.
	Н 2.2.02	Контроль отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
	Н 2.3.01.	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Уметь	У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде
	У 2.2.01.	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.01	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	У 2.3.02.	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.03.	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного

		происхождения в соответствии с регламентами
	У 2.3.04.	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.05.	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
	У 2.3.06.	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.07.	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
	У 2.3.08	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Знать	З 2.1.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 2.1.02	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	З 2.1.04	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
	З 2.2.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	З 2.2.02	Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и сырья
	З 2.3.01	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	З 2.3.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

	3 2.3.03	Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	3 2.3.04	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения
	3 2.3.05	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
	3 2.3.06	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	3 2.3.07	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
	3 2.3.08	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 441 часов

в том числе в форме практической подготовки - 302 часа

Из них на освоение МДК02.01 – 177 часов

в том числе самостоятельная работа 29 часов

практики, в том числе учебная - 108 часов

производственная - 144 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<b>177</b>	50	<b>177</b>	50		29				
	Учебная практика	<b>108</b>	108						108		
	Производственная практика	<b>144</b>	144								144
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>									
	<b>Всего:</b>	<b>441</b>	<b>302</b>	<b>44</b>	<b>50</b>				<b>108</b>		<b>144</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		177	
МДК. 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		148/50	
Тема 1. Контроль качества мясного сырья на всех этапах его производства и обращения на рынке		50/18	
Тема 1.1. Предмет, цели, задачи и документация применяемая для безопасности пищевой продукции	Содержание	22/8	
	1. Предмет, цели, задачи и межпредметные связи дисциплины.	14	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.		
	3. Характеристика убойных животных как сырья для мясоперерабатывающей промышленности		
	4. Виды сырья и его номенклатура при производстве		
	5. Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции.		
	6. ГОСТ 18157-08 «Продукты убоя. Термины и определения».		
	7. Безопасность пищевой продукции		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
Практическое занятие 1 Составить кластер процедуры, которые должны разрабатываться, внедряться и использоваться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02,	
Практическое занятие 2 Составить таблицу на тему: Мероприятия, выполняемые производителем	2	ОК 03, ОК 04,	

	для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие 3 Составить таблицу на тему: Востребование мясной продукции на рынке	2	
	Практическое занятие 4 Разработать перечень критических точек, необходимых чтобы предотвратить или установить опасные факторы, влияющие на безопасность продукции	2	
<b>Тема 1.2. Контроль качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/4</b>	
	8. Особенности контроля на предприятиях мясной промышленности.	12	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	9. Ветеринарная экспертиза. Санитарный надзор.		
	10. Ветеринарные требования, предъявляемые к убойным животным		
	11. Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла.		
	12. Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.		
	13 Основные критерии оценки качества технологических процессов.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
Практическое занятие 5 Составить таблицу на тему: Виды контроля мясной продукции.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	
Лабораторная работа 1 Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов.	2		
<b>Тема 1.3. Контроль технологических</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>	
	14. Контроль приема сырья, убоя и первичной переработки.	6	ПК 2.1, ПК



<b>процессов и показатели</b>	15.Контроль производства мясной продукции.		2.2, ПК 2.3
	16. Уровень допустимости качества сырья: ветеринарно-санитарная безопасность; стандартизация и сертификация, технологические свойства.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 6 Принципы управления качеством продукции	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Лабораторная работа 2 Порядок отбора проб.	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02,
Лабораторная работа 3 Оценка качества продукции по органолептическим показателям	<b>2</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	
<b>Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий</b>		<b>30/10</b>	
<b>Тема 2.1. Контроль качества сырья для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>	
	17. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические показатели.	<b>8</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	18.Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: физико-химические показатели.		ОК 01, ОК 02,
	19. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.		ОК 03, ОК 04,
	20. Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,

			ОК 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа 7. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Лабораторная работа 4. Проведение термо- и рН-метрирования мясного сырья.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/6</b>	
	21 Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.	<b>12</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	22.Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.		
	23. Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.		
	24. Контроль технологических процессов в термическом отделении.		
	25. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.		
	26. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 8. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Практическое занятие 9 . Разработка мероприятий по предупреждению брака.	<b>2</b>	
Практическое занятие 10. Определение фаршеемкости колбасной оболочки.	<b>2</b>	ОК 05, ОК	

			06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
<b>Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>		<b>54/18</b>	
<b>Тема 3.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>	
	27. Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	<b>8</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	28. Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.		
	29. Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		
	30. Контроль производства панированных полуфабрикатов.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
Практическое занятие 11. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	
Лабораторная работа 5. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	<b>2</b>		
<b>Тема 3.2. Контроль технологических</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/2</b>	
	31. Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	<b>8</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	32. Контроль производства полуфабрикатов в маринаде.		

<b>процессов при производстве рубленых полуфабрикатов</b>	33. Контроль производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	34. Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.		
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Лабораторная работа 6. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
<b>Тема 3.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>32/12</b>	
	35. Требования, предъявляемые к качеству вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.	<b>20</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	36. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья для производства продуктов из говядины.		
	37. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.		
	38. Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.		
	39. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.		
	40. Контроль технологических процессов при производстве вареных,		

	варено-запеченных продуктов из мяса.		
	41. Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.		
	42. Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса		
	43. Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.		
	44. Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	Практическое занятие 12. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	2	
	Практическое занятие 13. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Лабораторная работа 7 Оценка качества копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса по органолептическим показателям.	2	
	Лабораторная работа 8 Оценка качества сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.по органолептическим показателям.	2	
	Практическое занятие 14 Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса	2	
	Практическое занятие 15 Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	2	
	<b>Тема 4. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов</b>	<b>14/4</b>	
<b>Тема 4.1. Контроль качества сырья для производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	45. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК

<b>консервов</b>	46. Требования к консервной таре.		02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Лабораторная работа 9. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
<b>Тема 4.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	47. Контроль технологических процессов при производстве консервов.	<b>6</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	48. Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.		
	49. Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.		
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		

	<p>Практическая работа 16 . Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.</p>	2	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</p>
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы</b></p>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).</li> <li>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.</li> <li>3. Подготовить презентацию на тему: Виды мясного сырья. Классификация.</li> <li>4. Подготовить презентацию на тему: Виды мясной продукции на рынке.</li> <li>5. Подготовить реферат на тему: Как защитить окружающую среду от выбросов и стоков.</li> <li>6. Подготовить реферат на тему: Виды упаковочных материалов мясной продукции.</li> <li>7. Составить таблицу на тему: Термины и определения».</li> <li>8. Комплексная оценка качества и безопасности сырья и продукции.</li> <li>9. Составить таблицу на тему: Механические методы очистки.</li> <li>10. Составить таблицу на тему Биологические методы очистки.</li> <li>11. Составить таблицу на тему: Химические методы очистки.</li> <li>12. Составить схемы на тему: Методы обработки белково-жировой массы, образующейся в очистных аппаратах</li> </ol>			29

<p>13. Построение технологических схем водоочистки.</p> <p>14. Методы обработки белково-жировой массы, образующейся в очистных аппаратах.</p> <p>15. Подготовить реферат на тему: Виды химических и биологических очисток.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.</li> <li>2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.</li> <li>3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.</li> <li>4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.</li> <li>5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.</li> <li>6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.</li> <li>7. Методы оценки жиродерживающей способности мясных продуктов.</li> <li>8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.</li> <li>9. Термометрирование мясного сырья.</li> <li>10. Органолептический анализ мясного сырья.</li> <li>11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.</li> <li>12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.</li> <li>13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.</li> <li>14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.</li> <li>15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.</li> </ol>	<p><b>108</b></p>	
<p><b>Производственная практика</b></p>	<p><b>144</b></p>	



**Виды работ**

1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.
2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.
3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.
6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.
7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.
8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.
9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.
10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.
11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.
12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.
13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.
14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.
15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.
16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.
17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.

<p>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p> <p>22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</p> <p>28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</p> <p>30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).</p>		
---	--	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной,

стол лабораторный,

волчок,

шприц для наполнения колбасных оболочек,

стол рабочий из нержавеющей стали,

раковина нержавеющей стали,

весы аналитические,

морозильная камера,

мини-куттер,

термокамера,

массажер,

пельменный аппарат,

влажномер,

фотоколориметр,

водяная баня многоместная,

центрифуга, рН-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп,

сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги, техническими средствами: проектор,

ноутбук, интерактивная доска.

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<p>Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p>

деятельности применительно к различным контекстам	деятельности	заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе</p>	<p>Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной</p>

<p>профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

### Приложение 2.3

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»**

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 3</b>	Обеспечение деятельности структурного подразделения
<b>ПК 3.1.</b>	Планировать основные показатели производственного процесса.
<b>ПК 3.2.</b>	Планировать выполнение работ исполнителями.
<b>ПК 3.3.</b>	Организовывать работу трудового коллектива.
<b>ПК 3.4.</b>	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
<b>ПК 3.5.</b>	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья
------------------	----------	--

	животного происхождения от нормативных показателей
Н 3.1.02	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
Н 3.1.03.	Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
Н 3.2.01	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
Н 3.2.02	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Н 3.2.03	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
Н 3.2.04	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
Н 3.3.01	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Н 3.3.02.	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Н 3.3.03.	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
Н 3.4.01	Группировка и анализ информации
Н 3.4.02	Расчет показателей производительности труда

	Н 3.4.03	Расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
	Н 3.4.04	Расчет суммы прибыли, процента рентабельности
	Н 3.4.05	Расчет показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
	Н 3.5.01	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации
	Н 3.5.02	Проверка товарного оформления и хранения продукции
	Н 3.5.03	Оформление документов на отпущенную продукцию
	Н 3.5.04	Составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н 3.5.05	Учет брака и анализа причин образования дефектов продукции
Уметь	У 3.1.01.	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	У 3.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	У 3.1.03	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	У 3.2.01	Планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
	У 3.2.02	Оформлять планы работы по установленной форме
	У 3.2.03	Проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
	У 3.3.01	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.3.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	У 3.3.03	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.3.04	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 3.4.01	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного

		происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У 3.4.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
	У 3.5.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	У 3.5.02	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
	У 3.5.03.	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Знать	З 3.1.01	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	З 3.1.02.	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
	З 3.1.03	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	З 3.2.01.	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
	З 3.3. 01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	З 3.3.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

3 3.4.01.	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3 3.4.02.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
3 3.5.01	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
3 3.5.02	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
3 3.5.03.	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
3 3.5.04.	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -221 час

в том числе в форме практической подготовки-112 часа

Из них на освоение МДК – 137 часов

в том числе самостоятельная работа 21 часа

практики, в том числе

производственная - 72 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>137</b>	40	<b>137</b>	40	-	21	12	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>72</b>								<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>221</b>	<b>112</b>	<b>137</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>21</b>	<b>12</b>		<b>72</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<i>137</i>	
<b>МДК. 03.01 Управление структурным подразделением организации</b>		<i>137</i>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<i>8/2</i>	
<b>Методика расчета выхода продукции</b>	1. Нормирование выхода продукции	<b>6</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения		
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

<b>Тема 1.2.</b> <b>Формы документов, порядок их заполнения</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	
	4. Формы документов, порядок их заполнения	<b>8</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	5. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения		
	6. Учет готовой продукции		
	7. Учет выполненных работ		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие № 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами.	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 4. Оформление документов на различные операции с готовой продукцией	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Основные приемы организации работы исполнителей</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	
	8. Бригадная форма организации труда	<b>8</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	9. Основные приемы организации работы исполнителей		
	10. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад		
	11. Специальная оценка условий труда и производства		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	

	Практическое занятие № 5. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	Практическое занятие № 6. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие №7. Организация работы коллектива исполнителей	2	ОК 07, ОК 08, ОК 09
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
<b>Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)</b>	12. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения	8 -	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	13. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.		
	14. Механизация и автоматизация производственного процесса		
	15. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения		
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	
<b>Порядок оформления табеля учета рабочего времени</b>	16. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	17. Графики выхода на работу, виды графиков		
	18. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 8. Определение численности работников	2	ПК 3.1, ПК 3.2,

	производства с учетом производственной программы		ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие №9. Ведение табеля учета рабочего времени работников	2	
<b>Тема 1.6. Методика расчета заработной платы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	19. Сущность оплаты труда	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	20. Методика расчета заработной платы		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 10. Расчет заработной платы работающих на производстве	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
<b>Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	21. Структура издержек производства	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	22. Пути снижения затрат		

			ОК 07, ОК 08, ОК 09
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 11. Составление калькуляции на различные виды изделий	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
<b>Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	
	23. Расчет стоимости основных фондов	<b>8</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	24. Расчет объема товарной продукции		
	25. Расчет цены на продукцию		
	26. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 12. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие № 13 Расчет плана производства продуктов из мяса в натуральных и денежных измерениях.	<b>2</b>	
Практическое занятие № 14 Определение цены реализации основных видов продукции	<b>2</b>		
<b>Тема 1.9 Система</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/6</b>	

<b>управления трудовыми ресурсами</b>	27 Система управления трудовыми ресурсами. Принципы, методы, функции системы управления.	<b>14</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	28. Требования к созданию оптимальных условий труда		
	29. Процесс принятия управленческого решения. Типы решений. Этапы принятия решений. Методы принятия решений.		
	30. Руководство: власть и партнерство. Стили управления.		
	31. Понятие и виды конфликтов. Методы эффективного разрешения конфликтов. Последствия конфликтов.		
	32. Общие этические принципы и характер делового общения. Деловой этикет. Правила этикета. Правила общения по телефону.		
	33. Правила деловой переписки. Приемы ведения деловой беседы. Организация и проведение делового совещания		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
Практическое занятие № 15 Разработка системы управления персоналом на предприятиях по производству мясных продуктов.	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	
Практическое занятие № 16 Проведение собеседования с кандидатом на вакансию	<b>2</b>		
Практическое занятие № 17 Принятие управленческого решения в конкретных	<b>2</b>		
<b>Тема 1.10 Анализ рыночной ситуации</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	34. Маркетинг и основные каналы поставки сырья	<b>6</b>	ПК 3.1, ПК 3.2,

<b>отрасли</b>	35. Экономическая сущность цен. Функции цен. Ценовая политика на предприятии. Ценовая политика на предприятии		ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	36. Этапы разработки процесса ценообразования на предприятии по производству продуктов из животного сырья		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 18 Разработка ценовой политики на предприятии по производству продуктов из мяса	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
<b>Тема 1.11 Учетно-отчетная документация</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	
	37. Порядок заполнения документов на поступления сырья от поставщиков. Порядок заполнения документов на отпуск сырья со склада на производство	<b>4</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	38. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 19 Заполнение документов на поступления сырья от поставщиков	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Практическое занятие № 20 Заполнение документов на отпуск сырья со склада на производство	<b>2</b>	

		ОК 07, ОК 08, ОК 09
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм.</li> <li>4. Организационная структура предприятий. Имидж организации.</li> <li>5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент.</li> <li>6. Планирование и организация работы структурного подразделения.</li> <li>7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления.</li> <li>8. Управление информацией в организации.</li> <li>9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом.</li> <li>10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.</li> <li>11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. Составление годового плана-графика ремонтов оборудования участка.</li> <li>12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций</li> </ol>	21	
<b>Производственная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного</b>	72	



**подразделения**

**Виды работ:**

1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;
2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;
3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;
4. Анализ деятельности структурного подразделения;
5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;
6. Организация рабочих мест в производственных цехах;
7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;
8. Составление графика выхода на работу;
9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;
10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;
11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;
12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);
13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.

<b>Bcero</b>	<i>209</i>	
--------------	------------	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрецинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

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

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451056>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>.

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК 01	точность распознавания сложных	Текущий и

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09</p>	<p>адекватность понимания общего смысла</p>	

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	---	--

#### Приложение 2.4

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения



**«ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15465 «Оператор автомата по производству полуфабрикатов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 2.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### 2.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 4</b>	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15465 «Оператор автомата по производству полуфабрикатов»
<b>ПК 1.2.</b>	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

#### 2.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.2. 02	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 1.2. 03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 1.2.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
	Н 1.2.06	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
	Н 1.2.07	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.08	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Н 1.2.09	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства
	Н 1.2.10	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	Уметь	У 1.2.01
У 1.2.10		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.11		Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

У 1.2.12	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
У 1.2.13	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 1.2.15	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
У 1.2.16	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.17	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
У 1.2.18	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.19	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.21	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
У 1.2.22	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 1.2.23	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
У 1.2.24	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
У 1.2.25	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических

		операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.26	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.27	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.28	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.29	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	З 1.2.01	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.02	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
	З 1.2.03	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
	З 1.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.05	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.06	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
	З 1.2.07	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
	З 1.2.08	Порядок регулирования параметров работы

	технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.09	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.10	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.11	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
3 1.2.13	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
3 1.2.14	Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.15	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3 1.2.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
3 1.2.17	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.18	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.19	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

	измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
3 1.2.20	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.21	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.22	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.23	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.24	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
3 1.2.25	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья
3 1.2.26	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения



## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов -212час

в том числе в форме практической подготовки-116 часа

Из них на освоение МДК – 128 часов

в том числе самостоятельная работа    часа

практики, в том числе

производственная - 72 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</b>	Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства полуфабрикатов в соответствии эксплуатационной документацией	<b>76</b>	28	<b>76</b>	<b>28</b>				
<b>ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</b>	Раздел 2. Выполнение технологических операций производства полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями на автоматах и автоматических линиях	<b>52</b>	16	<b>52</b>	<b>16</b>				
	Производственная практика	<b>72</b>	72						<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							

	<i><b>Всего:</b></i>	<i><b>212</b></i>	<i><b>116</b></i>	<i><b>128</b></i>	<i><b>44</b></i>		<i><b>12</b></i>		<i><b>72</b></i>
--	----------------------	-------------------	-------------------	-------------------	------------------	--	------------------	--	------------------

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства полуфабрикатов в соответствии эксплуатационной документацией</b>		76/28	
<b>МДК. 04.01 Выполнение работ по профессии 15465 "Оператор автомата по производству полуфабрикатов"</b>			
<b>Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих мясное сырье</b>	<b>Содержание</b>	8/2	
	1.Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты	6	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2. Параметры оборудования электрические, механические и технологические.		
	3.Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования		
<b>В том числе практических занятий</b>	2		
Практическое занятие 1. Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров оборудования	2	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,	

			ОК 09
<b>Тема 1.2. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования</b>	<b>Содержание</b>	<i>14/4</i>	
	4. Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования.	<i>10</i>	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	5. Эксплуатационная документация.		
	6. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования		
	7. Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов.		
	8. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<i>4</i>	
Практическое занятие 2. Выбор контрольно-измерительных инструментов и их использование	<i>2</i>	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	
Практическое занятие 3. Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	<i>2</i>		
<b>Тема 1.3. Электрооборудование</b>	<b>Содержание</b>	<i>12/2</i>	
	9 Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода.	<i>10</i>	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,
	10. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей.		
	11. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок.		
	12. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.		
	13. Защитное заземление. Способы защиты. Причины поражения человека		

	электрическим током. Заземляющие устройства		ОК 08, ОК 09
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 4. Проверка состояния заземления	2	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	
<b>Тема 1.4 Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья</b>	14. Эксплуатация оборудования для измельчения мясного сырья. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации	8	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	15. Эксплуатация оборудования для перемешивания мясного сырья. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации		
	16. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.		
	17. Методы регулировки и наладки		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 5. Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно- смазочных материалов.	2	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,
	Лабораторная работа 1. Эксплуатация оборудования для измельчения мясного сырья.	2	
	Лабораторная работа 2. Эксплуатация оборудования для перемешивания мясного сырья.	2	ОК 06, ОК 07, ОК 08,

			ОК 09
<b>Тема 1.5 Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/10</b>	
	18. Линии производства рубленых полуфабрикатов: технологические возможности.	<b>10</b>	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	19. Линии производства рубленых полуфабрикатов: допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.		
	20. Линии производства полуфабрикатов в тестовой оболочке : технологические возможности.		
	21. Линии производства полуфабрикатов в тестовой оболочке: допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.		
	22. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ .</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие 6. Регулировка и наладка оборудования линии производства рубленых полуфабрикатов.	<b>2</b>	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие 7. Регулировка и наладка оборудования линии производства полуфабрикатов в тестовой оболочке	<b>2</b>	
	Практическое занятие 8 . Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий	<b>2</b>	
Лабораторная работа 3. Эксплуатация линии производства рубленых полуфабрикатов	<b>2</b>		
Лабораторная работа 4. Эксплуатация линии производства полуфабрикатов в тестовой оболочке :	<b>2</b>		
<b>Тема 1.6 Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукций</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	
	23. Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации.	<b>4</b>	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	24. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.		

			ОК 07, ОК 08, ОК 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ .</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 9. Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.	<b>2</b>	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Лабораторная работа 5. Эксплуатация оборудования для приемки готовой продукции.	<b>2</b>	ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
<b>Раздел 2. Выполнение технологических операций производства полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями на автоматах и автоматических линиях</b>		<b>52/16</b>	
<b>МДК. 04.01 Выполнение работ по профессии 15465 "Оператор автомата по производству полуфабрикатов"</b>			
	<b>Содержание</b>	<b>26/8</b>	
<b>Тема 2.1 Технико-технологические основы производства рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях</b>	25. Современное производство рубленых полуфабрикатов.	<b>18</b>	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	26. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при производстве рубленых полуфабрикатов		
	27. Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях		
	28. Состав, рецептура и технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов		
	29. Планирование технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов		
	30. Составление маршрутов изготовления производства рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях		
	31. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе		



	производства рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях		
	32. Подготовка к хранению и реализации рубленых полуфабрикатов.		
	33. Правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при производстве рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ .</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов. Составление машинно-аппаратурной схемы линии для производства рубленых полуфабрикатов	2	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие 11. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры рубленых полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие 12. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов	2	
	Лабораторная работа 6. Ведение процесса формования рубленых полуфабрикатов на автоматических линиях по производству полуфабрикатов	2	
	<b>Содержание</b>	<b>26/8</b>	
<b>Тема 2.2 Технико-технологические основы производства полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях</b>	34. Современное производство полуфабрикатов в тестовой оболочке	18	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	35 .Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при производстве полуфабрикатов в тестовой оболочке		
	36. Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса производства полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях		
	37. Состав, рецептура и технологическая схема производства полуфабрикатов в тестовой оболочке		
	38. Планирование технологического процесса производства полуфабрикатов в тестовой оболочке		
	39. Составление маршрутов изготовления производства полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях		

	40 Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе производства полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях		
	41. Подготовка к хранению и реализации полуфабрикатов в тестовой оболочке		
	42. Правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при производстве полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ .</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса производства полуфабрикатов в тестовой оболочке. Составление машинно-аппаратурной схемы линии для производства полуфабрикатов в тестовой оболочке	2	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	Практическое занятие 14. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры полуфабрикатов в тестовой оболочке.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Лабораторная работа 7. Ведение процесса формования полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматических линиях по производству полуфабрикатов	2	ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Лабораторная работа 8. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов в тестовой оболочке.	2	
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первичная переработка мясного сырья;</li> <li>2. Приготовление различных видов начинок для фаршированных полуфабрикатов</li> <li>3. Освоение приемов и видов работ на автоматах и автоматических линиях по производству рубленых полуфабрикатов.</li> <li>4. Изготовление различных видов рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях</li> <li>5. Выявление и устранение дефектов, возникающих при производстве рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях</li> <li>6. Устранение неполадок в работе автоматов и автоматических линий по производству рубленых полуфабрикатов;</li> </ol>		<b>72</b>	

<p>7. Изготовление различных видов тестовой оболочки для производства полуфабрикатов;</p> <p>8. Освоение приемов и видов работ на автоматах и автоматических линиях по производству полуфабрикатов в тестовой оболочки.</p> <p>9. Изготовление различных видов полуфабрикатов в тестовой оболочки на автоматах и автоматических линиях</p> <p>10. Выявление и устранение дефектов, возникающих при производстве полуфабрикатов в тестовой оболочки на автоматах и автоматических линиях</p> <p>11. Устранение неполадок в работе автоматов и автоматических линий по производству полуфабрикатов в тестовой оболочки;</p> <p>12. Подготовка полуфабрикатов к хранению и реализации.</p>		
<b>Всего</b>	<b>200</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием: мусаты, запирающая клипса, устройство для наложения лигатуры, кольчужный фартук, перчатки кольчужные, ножи для разделки, обвалки, жиловки, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавеющей стали, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер, пельменный аппарат, техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по специальности.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.
2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.
4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).
2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной

- редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).
3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).
4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://prospo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04	Демонстрация	Экспертное наблюдение и

<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>



принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

**Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.1**

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«СГ.01 История России»**

**2023 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК 1.</b>	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.05	Составлять план действия;	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план;	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
<b>ОК 2.</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	Приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
<b>ОК 3.</b>	Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию.	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология.
<b>ОК 4.</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды.	Зо 04.02	Основы проектной деятельности.

<b>ОК 5.</b>	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллектив.	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста.
<b>ОК 6.</b>	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).
<b>ОК 7.</b>	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 8.</b>	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности).
<b>ОК 9.</b>	Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности.
	Уо 09.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	42
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	6
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>экзамен</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Послевоенное устройство мира</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1. Послевоенное и мирное урегулирование в Европе.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны. Выработка согласованной политики союзных держав в Германии.</p> <p>2. Идея коллективной безопасности. Новый расклад сил на мировой арене. Речь Черчилля в Фултоне.</p> <p>3. Доктрина «сдерживания» Трумэна. План Маршалла. Начало «холодной войны».</p>	2	ОК 01 ОК 02
<b>Тема 2. Первые конфликты и</b>	<b>Содержание</b>	2	

<b>кризисы «холодной войны».</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Образование Организации Североатлантического договора (НАТО).</li> <li>2. Корейская война, как первый опыт эпохи «холодной войны».</li> <li>3. Высадка войск ООН в Корею. Перемирие и раскол Кореи.</li> </ol>	2	ОК 03 ОК 04
<b>Тема 3. Страны Восточной Европы.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 03 ОК 04
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Страны Восточной Европы после второй мировой войны.</li> <li>2. Образование социалистического лагеря.</li> <li>3. Восточноевропейский социализм как общественная модель.</li> </ol>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация Варшавского договора (ОВД).</li> <li>2. Совет Экономической Взаимопомощи.</li> <li>3. Нарастание экономических и социальных проблем.</li> <li>4. События в Венгрии, Чехословакии. Политические кризисы.</li> </ol>	2	
<b>Тема 4. Крупнейшие страны мира - США.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 05 ОК 06
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экономические, геополитические итоги второй мировой войны для США.</li> <li>2. Превращение США в финансово-экономического и военно-политического лидера западного мира.</li> <li>3. «Новая экономическая политика» Р. Никсона.</li> </ol>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие 1.</b> Основные направления социально-экономической политики в период президентства Д.Буша и Б.Клинтона. Рост значимости внешнеполитических факторов в решении внутренних проблем.	2		



<b>Тема 5. Страны «третьего мира»: крушение колониальной системы.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 07 ОК 08
	1. Рост антиколониального движения. 2. Образование новых независимых государств вследствие крушения колониальных империй.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Диктаторские режимы на мусульманском Востоке, их агрессивность. Рождение новой разновидности тоталитаризма - исламистского.	2	
<b>Тема 6. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония. Китай.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 03 ОК 04
	1. Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. 2. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. 3. Глобализация японской внешней политики. 4. Положение Китая после второй мировой войны: раскол страны на коммунистический Север и гоминьдановский Юг. 5. Провозглашение курса на превращение КНР в «великое социалистическое государство».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Внешнеполитическая стратегия Японии на современном этапе. 2. Японско-американские отношения на современном этапе. 3. Российско-японские отношения. 4. Китай на современном этапе развития.	2	
<b>Тема 7. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 04
	1. Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950г. 2. «Курс Неру»: социально-экономические реформы 1950-х и первой половины 1960-х гг. 3. Национальный вопрос в Индии. 4. Реформы 90-х гг. Выборы 2004 г.	2	

<b>Тема 8. Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX- начале XXI века.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 05 ОК 06
	1. Особенности социально-экономического и политического развития стран Латинской Америки во второй половине XX века. 2. Страны Латинской Америки на современном этапе развития.	2	
<b>Раздел 2. Кризис советской системы 1945-1991 гг.</b>		<b>10</b>	ОК 01 ОК 08
<b>Тема 9. СССР в 1950 — начале 1960-х годов.</b>	<b>Содержание</b>	2	
	1. Смерть И. В. Сталина; Борьба за власть: Берия, Хрущев, Маленков, Микоян, Булганин. 2. доклад Н. С. Хрущева на XX съезде КПСС о культе личности Сталина; 3. Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР	2	
<b>Тема 10. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 02 ОК 06
	1. Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 - начале 1980-х годов 2. Вторая половина 1960-х гг. — экономическая реформа А. Н. Косыгина; 3. 1977 г.— принятие новой Конституции СССР; Продовольственная программа Брежнева.	2	
<b>Тема 11. Советская концепция «нового политического мышления»</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 04 ОК 09
	1. Перестройка в СССР и ее воздействие на социально-экономическое и политическое положение государств Восточной Европы. 2. Провал экономических реформ «перестроечного образца». 3. Кризис коммунистических режимов и распад «социалистического лагеря», причины. 4. Роспуск ОВД. 5. Распад СССР и конец «холодной войны».	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	

	<p><b>Практическая работа 3.</b></p> <p>1. Демократические революции в Восточной Европе конца 1980-х начала 1990-х гг.</p> <p>2. Формирование консервативной модели социализма.</p> <p>3. Роль СССР в подавлении социально-политического движения в странах Восточной Европы.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Пост тоталитарная Восточная Европа: социально-экономические и политические проблемы.</p> <p>2. Интеграция восточноевропейских стран в мировую систему.</p> <p>3. Национальный вопрос в постсоциалистической Восточной Европе.</p>	2	
<b>Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX – начале XXI вв.</b>		<b>2</b>	ОК 07 ОК 08
<b>Тема 12. Научно-техническая революция и культура. Духовная жизнь в советском и российском обществах.</b>	<b>Содержание</b>	2	
	<p>1. НТР и социальные сдвиги в западном обществе.</p> <p>2. Этапы развития духовной жизни советского российского общества второй половины XX века, черты духовной жизни периода гласности и демократизации в СССР и России.</p> <p>3. Роль религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.</p>	2	
<b>Раздел 4. Мир в начале XXI ВЕКА. Глобальные проблемы человечества.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 13. Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 03 ОК 04
	<p>1. Происхождение глобальных проблем современности.</p> <p>2. Глобалистика и политическая сфера.</p> <p>3. Геополитическое положение и национальные интересы России.</p> <p>4. Россия в новом мире. Россия и НАТО.</p>	2	
<b>Тема 14. Международные</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 09

<p><b>отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности. Противодействие международному терроризму и идеологическому экстремизму.</b></p>	<p>1. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Основные виды национальной безопасности.  2. Экологические аспекты национальной, региональной и глобальной безопасности.  3. Военная безопасность и проблемы обороноспособности государств.  4. Деятельность РФ по укреплению мира и созданию устойчивой системы международной безопасности.  5. Международный терроризм как социально-политическое явление.  6. Проблема терроризма в России и основные цели и задачи по предотвращению и искоренению международного терроризма.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 15. Российская Федерация – проблемы социально – экономического и культурного развития.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Россия и СНГ в укреплении безопасности на постсоветском пространстве.  2. Проблемы социально-экономического и культурного развития страны в условиях открытого общества.  3. Многосторонние и двусторонние финансово-экономические связи России.  4. Международные культурные связи России.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 08 ОК 09</p>
<p><b>Всего:</b></p>		<p><b>42</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «СГ.01 История России» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В.В. История. В 2 ч. Ч.1: учебник: для использования в учебном процессе образовательных организаций среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков – Москва: Академия, 2018 – 352 с. – Профессиональное образование
2. Артемов, В.В. История. В 2 ч. Ч.2: учебник: для использования в учебном процессе образовательных организаций среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков – Москва: Академия, 2018 – 397 с. – Профессиональное образование
3. Сахаров, А.Н. История. Конец XIX - начало XX века : учеб. для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углубленный уровни: в 2 ч. Ч. 1 / А. Н. Сахаров, Н.В. Загладин, Ю.А. Петров. - 2-е изд. - М. : ООО "Русское слово - учебник",
4. Сороко-Цюпа, О.С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1946 г. – начало XXI в. : 11-й класс : базовый уровень : учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А.О. Сороко-Цюпа. - 2-е изд. - М. : Просвещение, 2022. - 256 с., карт020. - 448 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 706 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15483-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507946>.
2. История новейшего времени: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Л. Хейфеца. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09887-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495045>.

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

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

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

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. [www.hrono.ru](http://www.hrono.ru) – интернет-проект «Хронос».
2. [www.uniros.ru](http://www.uniros.ru) – всеобщая история; история России.
3. [www.urokiistorii.ru](http://www.urokiistorii.ru) – проект «Уроки истории».
4. [www.firstwar.info](http://www.firstwar.info) – Первая мировая война.
5. [www.rulers.narod.ru](http://www.rulers.narod.ru) – всемирная история в лицах.
6. [www.worldwarrii.ru](http://www.worldwarrii.ru) – Вторая мировая война.
7. [www.coldwar.ru](http://www.coldwar.ru) – «Холодная война: великое противостояние сверхдержав».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
Обучающийся знает сущность, свойства, виды и источники информации, методы поиска и критического анализа информации. Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации; обобщает результаты анализа для решения поставленных задач	Знание специфики сущности, свойств, видов и источников информации, методов поиска и критического анализа информации.	Обучающийся выделяет сущность, свойства, виды и источники информации, методы поиска и критического анализа информации.
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы политического и экономического развития ведущих регионов мира;	демонстрирует знание исторических событий и процессов;  оценивает исторические факты, процессы и явления;	Тестирование;  оценка индивидуальных заданий, результатов самостоятельной работы;

<p>назначение и деятельность международных организаций;</p> <p>роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение основных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения</p>	<p>имеет гражданскую позицию;</p> <p>выполняет задания на творческом уровне;</p> <p>осуществляет осознанный выбор;</p> <p>кратко и четко формулирует свои мысли, излагает их доступным для понимания способом</p>	<p>оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>устный опрос;</p> <p>письменный опрос</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p>		
<p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной жизни в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь политических, социально-экономических, и культурных проблем.</p>	<p>демонстрирует знание исторических событий и процессов;</p> <p>оценивает исторические факты, процессы и явления;</p> <p>имеет гражданскую позицию;</p> <p>выполняет задания на творческом уровне;</p> <p>осуществляет осознанный выбор;</p> <p>кратко и четко формулирует свои мысли, излагает их доступным для понимания способом</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

### Приложение 3.2

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

**2023 г.**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 Иностраннный язык в профессиональной деятельности»

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.02 Иностраннный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09

#### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01  Уо 01.04  Уо 01.05	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия.	Зо 01.01  Зо 01.04  Зо 01.05	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Методы работы в профессиональной Структуру плана для решения задач; и смежных сферах.
ОК 02	Уо 02.04  Уо 02.08	Выделять наиболее значимое в перечне информации; Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Зо 02.02  Зо 02.04	Приемы структурирования информации; Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Уо 03.02  Уо 03.05	Применять современную научную профессиональную терминологию; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Зо 03.02  Зо 03.06	современная научная и профессиональная терминология; Порядок выстраивания презентации.
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности.	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.

ОК 09	Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Зо 09.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Особенности произношения; Правила чтения текстов профессиональной направленности.
	Уо 09.02		Зо 09.02	
	Уо 09.03		Зо 09.03	
	Уо 09.04		Зо 09.04	
	Уо 09.05		Зо 09.05	

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>98</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>98</b>
в т. ч.:	
практические занятия	98
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен</b>

### 1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12	
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;</li> <li>– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>– безличные предложения;</li> <li>– понятие глагола-связки</li> </ul>	12	ОК 02  ОК 03  ОК 07  ОК 09
<b>Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала</b>	<b>Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12	ОК 01
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал:	12	221

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении;</li> <li>– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения</li> </ul>		<p>OK 02</p> <p>OK 07</p> <p>OK 09</p>
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание</b> <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12	OK 04
	<p>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</li> <li>– употребление существительных без артикля</li> </ul>	12	<p>OK 07</p> <p>OK 09</p>
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание</b> <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12	OK 04
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»	12	OK 07 <sub>222</sub>

	Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		ОК 09
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10	ОК 09
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	10	
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10	ОК 09
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	10	
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	8	
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10	ОК 04
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта	10	

	и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		OK 07  OK 09
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12	OK 04
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	12	OK 07  OK 09
	<b>Всего</b>	98	



## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

#### 3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

- 1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3 . [Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>](https://profspo.ru/books/86151)
- 4 . [Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>](https://profspo.ru/books/87787)

#### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. — Санкт-Петербург: Каро, 2017. — 544с. — (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. — Москва: Проспект, 2021. — 104 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	умеют распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	тест фронтальный опрос
составлять план действия;	составляют план действия;	диктант собеседование
выделять наиболее значимое в перечне информации;	выделяют наиболее значимое в перечне информации;	практическая работа беседа
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	могут использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	сообщение устный опрос
применять современную научную профессиональную терминологию;	применяют современную научную профессиональную терминологию;	реферат тест
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	представляют идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляют бизнес-план;	творческое задание презентация
организовывать работу коллектива и команды;	организовывать работу коллектива и команды;	диалог ролевая игра
соблюдать нормы экологической безопасности;	соблюдают нормы экологической безопасности;	кейс задача
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	диктант
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	составляют, участвуют и драматизируют диалоги на знакомые общие и профессиональные темы;	индивидуальный опрос диалоги
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	высказываются простыми предложениями о себе и о своей профессиональной деятельности;	собеседование рассказ
кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	кратко аргументируют и объясняют свои действия	реферат
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	пишут простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	эссе аннотация

<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	владеют актуальным, профессиональный и социальный контекстом, в котором приходится работать и жить;	пересказ индивидуальный опрос
методы работы в профессиональной и смежных сферах;	используют методы работы в профессиональной и смежных сферах;	самостоятельная работа деловая игра
структуру плана для решения задач;	применяют структуру плана для решения задач;	творческое задание текущий контроль
приемы структурирования информации;	оперируют приемами структурирования информации;	презентация пересказ
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	знают порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	презентация сообщение
современная научная и профессиональная терминология;	владеют современной научной и профессиональной терминологией;	тест диктант
порядок выстраивания презентации;	умеют выстраивать презентации;	презентация
правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	соблюдают правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	комбинированный опрос собеседование
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	составляют простые и сложные предложения на профессиональные темы по правилам;	сообщение сочинение
основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	применяют основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	диктант тест
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	активно используют лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	диктант комбинированный опрос
особенности произношения;	соблюдают особенности произношения;	контрольное чтение пересказ
правила чтения текстов профессиональной направленности.	соблюдают правила чтения текстов профессиональной направленности.	контрольное чтение пересказ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«СГ. 03 Безопасность жизнедеятельности»**

2023 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ. 03 Безопасность жизнедеятельности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 8.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	составлять план действия;		
	Уо 01	Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		

ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства;
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	68
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<b>Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности</b>		<b>30/22</b>	
<b>Тема 1.1</b> Научно-технический прогресс и среда обитания человека	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01
	1.Безопасность жизнедеятельности, как наука о взаимодействии человека с техносферой. Теоретические основы и практические функции безопасности жизнедеятельности. Безопасное ведение производственных процессов при чрезвычайных ситуациях. 2.Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Основные понятия в области безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Современное состояние среды обитания.	2	ОК 04 ОК 07
<b>Тема 1.2</b> Чрезвычайные ситуации мирного времени	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК01
	1.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Классификация чрезвычайных ситуаций по признакам, масштабу распространения, числу пострадавших и материальному ущербу. Структура и развитие чрезвычайных ситуаций. 2.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. 3.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. 4.Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. 5.Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Поражающие факторы пожара и взрыва.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8	ОК 07

	1. Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	2	
	2. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера.	2	
	3. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	2	
	4. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму.	2	
<b>Тема 1.3</b> Организация защиты от оружия массового поражения	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01
	1 Чрезвычайные ситуации военно-политического характера. Опасности военного характера: ядерное, химическое, бактериологическое оружие, современные средства поражения. Поражающие факторы ядерного оружия. Классификация ОВ по характеру воздействия на человека. Особенности применения и боевые свойства биологического оружия.		ОК 04
	2. Способы защиты в ЧС. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в ЧС. Инженерные средства защиты. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	ОК 06
	3. Индивидуальные средства защиты. (СИЗ) Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты.		
	4. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. Действие производственного персонала и населения при оповещении о чрезвычайных ситуациях. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Защита населения путём эвакуации. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	1. Порядок и правила использования средств индивидуальной защиты	2	
	2. Порядок и правила использования средств коллективной защиты.	2	

	3. Планирование и основные мероприятия при эвакуации.	2	
	4. Порядок использования убежищ для защиты населения от ЧС.	2	
<b>Тема 1.4</b> Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01
	1. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Организация защиты и жизнеобеспечения населения. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Профилактические меры по снижению уровня опасных факторов чрезвычайных ситуаций. 2. Экологическая безопасность. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве, растениеводстве.	2	ОК 07
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	1. Мероприятия повышающие защищенность объекта. Перевод объекта на аварийный режим работы. Заблаговременная подготовка.	6	
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>38/26</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Обеспечение здорового образа жизни	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01
	1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Психологическая уравновешенность. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Взаимосвязь здоровья и питания. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Гигиена и безопасность применения жиров (животные жиры, растительные масла, комбинированный жир). 2. Здоровье человека и окружающая среда. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Социально-гигиенический мониторинг. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 3. Факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на	4	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07

	здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Профилактика девиантного поведения. 4.Вредные факторы производственной среды и их влияние на здоровье человека. Радиоактивные загрязнения. Профилактика радиационного заражения 5. Мероприятия по профилактике загрязнения токсичными элементами сырья и пищевых продуктов. Влияние качества продуктов питания и продовольственного сырья на решение проблемы экологического выживания.		ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	1. Решение ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	4	
<b>Тема 2.2.</b> Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи при ликвидации чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01
	1.Первичные меры оказания медицинской помощи. Структура и объём первой помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Последовательность действий при оказании первой помощи пострадавшему. Признаки для определения состояния здоровья пострадавшего. 2. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно- химически опасными веществами. 3.Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.	2	ОК 04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	ОК 06 ОК 08
	1. Изучение и освоение основных мер оказания первой медицинской помощи при отравлениях СДЯВ	4	
	2. Отработка действий по обеспечению безопасности при эпидемии.	4	
<b>Тема 2.3.</b> Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Профилактика осложнения ран. 2. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Доврачебная	4	ОК 01

	<p>помощь при клинической смерти.</p> <p>3. Виды пищевых отравлений. Классификация. Отравления ядовитыми растениями, сорными растениями злаковых культур с ядовитыми семенами. Отравления токсичными элементами. Отравление нитратами, пестицидами. Основные причины профилактики пищевых отравлений.</p> <p>4. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.</p> <p>5 Первая помощь при травматическом шоке Оказание первой помощи при переломах. Иммобилизация при травмах.</p>		<p>OK 04</p> <p>OK 06</p> <p>OK 08</p>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 6. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи: при кровотечениях.	2	
	Практическое занятие 7. Отработка навыков оказания первой при повреждениях и переломах костей.	2	
	Практическое занятие 8. Оказание первой медицинской помощи при попадании ядов в организм.	2	
	Практическое занятие 9. Решение кейс заданий «Основы медицинских знаний»	2	
<b>Тема 2.4.</b> Оказание первой доврачебной помощи при термических повреждениях	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	OK 01
	1. Ожоги. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током.	2	
	2. Отморожения и обморожения. Профилактика переохлаждения и обморожений.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	OK 04
	1.. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	2	
	2.. Оказание первой медицинской помощи при обморожениях.	2	OK 06
	3.Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	2	OK 08
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Безопасности жизнедеятельности».

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

#### Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
4. Стеллажи для наглядных пособий;

#### Технические средства обучения:

1. Проектор и экран ;
2. Комплект учебно-наглядных пособий;
3. Макеты стрелкового оружия;
4. Учебные средства индивидуальной защиты;
5. Комплект средств для оказания первой медицинской помощи;
6. Доска классная.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания и электронные издания**

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

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

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

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

5. Кадыков, В. А. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстренных состояниях : учебное пособие для среднего профессионального образования /

В. А. Кадыков, Е. М. Мохов, А. М. Морозов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14747-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496416>

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

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

### 3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	-знает актуальный профессиональный	Проверка знаний в

-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	процессе учебных занятий. Тестирование Выполнение практической работы Решение кейс-задания
-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-понимает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Наблюдение за поиском
-содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-знает содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Проверка знаний в процессе учебных занятий.
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-понимает психологические особенности личности и коллектива.	Тестирование
-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-обладает гражданско-патриотической позицией, общечеловеческих ценностей;	Выполнение практической работы
-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона	-знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -понимает о рациональном использовании ресурсов; -знает факторы, снижающие экологическую безопасность. принципы бережливого производства; выбирает основные направления изменения климатических условий региона	Проверка знаний в процессе учебных занятий.  Выполнение практической работы
-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	-понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -ведёт здоровый образ жизни; создаёт условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Проверка знаний в процессе учебных занятий.  Тестирование
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определять этапы решения задачи; -составлять план действия; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определяет этапы решения задачи; -составляет план действия; -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов решения кейс-задания
-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -определять необходимые источники	определяет задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; определяет необходимые источники	Оценка результатов решения кейс-задания Решение алгоритма действий



информации;	информации;	
-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	применяет нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ.
-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- организовывает совместную работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических работ.
описывать значимость своей специальности;	проявляет интерес к своей специальности;	Оценка результатов решения ситуационных задач
-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-соблюдает экологическое законодательство предприятия; -улучшает среду вокруг себя, заботясь о своем здоровье и качестве жизни; -умеет действовать в чрезвычайных ситуациях. -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Оценка результатов выполнения практических работ.
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Оценка результатов решения ситуационных задач Тестирование

### Приложение 3.4

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
СГ.04 «Физическая культура»**

**2023 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«СГ.04 Физическая культура»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «СГ.04 Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК 08</b>	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	Зо 08.02 Зо 08.03	Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.
	Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	Зо 08.04	Средства профилактики перенапряжения
<b>ОК 06</b>	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01 Зо 06.02	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01 Уо 04.02	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	98
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	96
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	96
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	5	
<b>Раздел 1. Теоретические основы формирования физической культуры личности</b>		<b>2/0</b>		
<b>Тема 1.1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 08 ОК 06	
	Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Влияние занятий физическими упражнениями на умственную и физическую работоспособность. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Основы здорового образа жизни.			
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>		<b>36/36</b>		
<b>Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места</b>	<b>Содержание</b>	12	ОК 08	
	Техника безопасности по легкой атлетике. Техника выполнения специально беговых упражнений. Техника высокого и низкого старта. Стартовый разгон, бег по дистанции. Техника финиширования в беге на короткие дистанции. Техника прыжка в длину с места.			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>12</b>
	Практическое занятие 1. Техника безопасности на занятиях по лёгкой атлетике. Техника беговых упражнений.			2
	Практическое занятие 2. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Повторный бег 200м.			2
Практическое занятие 3. Совершенствование техники низкого	2			

	старта. Бег 100 м.		
	Практическое занятие 4. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Контрольный тест 60 м.	2	
	Практическое занятие 5. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м. Контрольный тест 100 м.	2	
	Практическое занятие 6. Совершенствование техники прыжка в длину с места. Контрольный тест.	2	
<b>Тема 2.2. Бег на длинные дистанции</b>	<b>Содержание</b> Техника бега на длинные дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на длинные дистанции.	12	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	Практическое занятие 7. Совершенствование техники высокого старта, стартового разгона, финиширования. Равномерный бег 2000 м.	2	
	Практическое занятие 8. Разучивание комплексов специальных упражнений. Переменный бег 2000 м.	2	
	Практическое занятие 9. Техника бега по дистанции 3000 м.	2	
	Практическое занятие 10. Совершенствование техники высокого старта, стартовый разгон. Переменный бег 3000 м.	2	
	Практическое занятие 11. Техника бега на дистанции 2000м-д, 3000м-ю. Контрольный тест 2000м-д, 3000м-ю.	2	
	Практическое занятие 12. Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени.	2	
<b>Тема 2.3. Эстафетный бег</b>	<b>Содержание</b> Техники эстафетного бега. Стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. Техника передачи эстафетной палочки.	6	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 13. Совершенствование техники низкого старта, стартового разбега, финиширования. Эстафетный бег 4x100 м.	2	ОК 04
	Практическое занятие 14. Совершенствование техники передачи эстафетной палочки. Эстафетный бег 4x400 м.	2	
	Практическое занятие 15. Эстафетный бег 4x100 м (зачет). Техника специально-беговых упражнений.	2	

<b>Тема 2.4. Бег на средние дистанции</b>	<b>Содержание</b> Техника бега на средние дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на средние дистанции.	6	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 16. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Техника бега на дистанциях 400 м., 800м.	2	
	Практическое занятие 17. Техника бега на дистанции 800 м. Контрольный тест 400м.	2	
	Практическое занятие 18. Техника бега на дистанции 400 м. Контрольный тест 800м.	2	
<b>Раздел 3. Баскетбол</b>		<b>20/20</b>	
<b>Тема 3.1 Техника перемещений, стоек. Правила игры</b>	<b>Содержание</b> Техника безопасности на уроках баскетбола; техники перемещений и стоек; прием и передача мяча после перемещений в стойке, правила игры.	4	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	ОК 04
	Практическое занятие 19. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры.	2	
	Практическое занятие 20. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры. Учебная игра.	2	
<b>Тема 3.2 Ведение, прием и передача мяча</b>	<b>Содержание</b> ведение мяча с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением направления; с изменениями скорости; с поворотом и переводом мяча; передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.	6	ОК 08  ОК 04



	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 21. Совершенствование ведения мяча, приемов и передач мяча на месте и в движении, в парах и тройках.	2	
	Практическое занятие 22. Совершенствование техники передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.	2	
	Практическое занятие 23. Совершенствование техники ведения мяча-два шага, бросок в кольцо	2	
<b>Тема 3.3 Броски мяча</b>	<b>Содержание</b> совершенствование техники штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы рук и ног).	6	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 24. Совершенствование бросков по кольцу с места и в движении. Техника штрафного броска.	2	ОК 04
	Практическое занятие 25. Совершенствование технических приемов игры. Подвижные игры с элементами баскетбола.	2	
	Практическое занятие 26. Контрольные тесты. (Штрафной бросок, атака кольца на два шага).	2	
<b>Тема 3.4 Простые тактические комбинации</b>	<b>Содержание</b> техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока; тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), групповые (взаимодействие двух и трех игроков), командные действия (позиционное и стремительное нападение).	4	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	ОК 04
	Практическое занятие 27. Совершенствование техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока).	2	
	Практическое занятие 28. Совершенствование тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), взаимодействие 2 или 3 игроков.	2	
<b>Раздел 4. Волейбол</b>		<b>20/20</b>	

<b>Тема 4.1. Стойки, перемещения, прыжки. Правила игры</b>	<b>Содержание</b> Техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок, основная стойка, перемещение вперед, назад, вправо, влево).	4	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	ОК 04
	Практическое занятие 29. Совершенствование техники перемещений, стоек и прыжков.	2	
	Практическое занятие 30. Правила игры. Учебная игра.	2	
<b>Тема 4.2 Прием и передачи мяча</b>	<b>Содержание</b> Техники приемов мяча снизу и сверху двумя руками, передача мяча сверху на 2 передачу, передача мяча назад за голову.	4	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие 31. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками сверху.	2	
	Практическое занятие 32. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками снизу.	2	
<b>Тема 4.3 Подачи мяча</b>	<b>Содержание</b> Техника выполнения нижней прямой и боковой подачи мяча (стойка во время подачи, работа рук и ног). Прием мяча после подачи (выход на мяч). Техника выполнения верхней прямой подачи.	4	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	ОК 04
	Практическое занятие 33. Совершенствования техники нижней прямой и боковой подач мяча.	2	
	Практическое занятие 34. Совершенствование техники верхней прямой подачи мяча. Прием мяча после подачи.	2	
<b>Тема 4.4 Нападающий удар. Блокирование</b>	<b>Содержание</b> Нападающий удар. Блокирование мяча: одиночное и групповое. Страховка игрока, выполняющего блокирование мяча.	4	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	ОК 04
	Практическое занятие 35. Совершенствование техники видов нападающего удара.	2	

	Практическое занятие 36. Совершенствование техники видов блокирования	2	
<b>Тема 4.5 Тактика нападения и защиты</b>	<b>Содержание</b> Тактики игры в защите и нападении (подача в зону, нападающий удар, блокирование игрока с мячом); тактика игры в защите и нападении; правила судейства; выполнять приемы передачи мяча; страховка при блокировании мяча.	4	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	ОК 04
	Практическое занятие 37. Тактика игры в защите и нападении. Страховка при блокировании мяча	2	
	Практическое занятие 38. Совершенствование индивидуальных и групповых тактических действий в защите.	2	
<b>Раздел 5. Лыжная подготовка</b>		<b>10/10</b>	
<b>5.1 Техника и тактика передвижения на лыжах</b>	<b>Содержание</b> Техника безопасности при занятиях на лыжах, первая медицинская помощь. Техника передвижений на лыжах. Виды ходов. Виды подъемов и спусков. Повороты и торможение.	10	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	10	ОК 04
	Практическое занятие 39. ТБ при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. Техника передвижений на лыжах.	2	
	Практическое занятие 40. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	
	Практическое занятие 41. Преодоление подъемов и препятствий. Передвижение по пересеченной местности.	2	
	Практическое занятие 42. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2	
	Практическое занятие 43. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2	
	<b>Раздел 6. Гимнастика</b>		

<b>Тема 6.1. Комплексы вольных общеразвивающих упражнений</b>	<b>Содержание</b> Упражнения на перекладине, брусьях; упражнения для мышц спины; комплекс упражнений со скакалками для развития общей выносливости; комплекс упражнений с гимнастическими палками для профилактики нарушения осанки; комплекс упражнений у гимнастической стенки для развития гибкости.	10	ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие 44. Совершенствование техники упражнений с собственным весом на перекладине, брусьях.	2	
	Практическое занятие 45. Совершенствование техники упражнений: гиперэкстензия, приседания, поднятия на носки, отжимания; упражнения на пресс	2	
	Практическое занятие 46. Совершенствование техники упражнений с предметами: обручами, скакалками, гимнастическими палками	2	
	Практическое занятие 47. Совершенствование техники упражнений со свободными весами: гириями, гантелями, штангами.	2	
	Практическое занятие 48. Совершенствование техники упражнений для развития гибкости	2	
<b>Всего:</b>	<b>98</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «СГ.04 Физическая культура» по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания животного происхождения» предусмотрены следующие специальные помещения: спортивный зал со спортивным инвентарем, тренажерный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий спортивным оборудованием.

#### **Игровой зал оснащен оборудованием:**

щиты баскетбольные настенные с кольцами и сетками; стойки волейбольные универсальные, волейбольная сетка, антенны, волейбольная вышка, ворота для мини-футбола, сетка для ворот; табло, манишки с номерами, форма для участия в соревнованиях, сетки для переноса мячей, насос для накачивания мячей; столы для настольного тенниса, сетки для столов; скамейки гимнастические (жесткие), комплект навесного оборудования (перекладина), стенки гимнастические.

**Тренажерный зал оснащен оборудованием:** беговая дорожка, многофункциональный тренажер, велотренажер, скамья для пресса, штанга для жима лежа, степ-тренажер.

**Спортивный инвентарь:** мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные, для настольного тенниса; ракетки для настольного тенниса; набивные мячи (1-3кг.); гимнастические коврики, скакалки, обручи, гимнастические палки; набор гантелей (1-5кг.), утяжелители (0.5-2кг.); секундомеры, рулетка, эстафетные палочки, барьеры легкоатлетические, флажки разметочные, комплекты лыж.

**Технические средства обучения:** компьютер, диски, электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1 Основные печатные и электронные издания

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

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

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

#### 3.2.2 Дополнительные источники:

1. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре-гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452949>

2. Германов, Г. Н. Методика обучения предмету «физическая культура». Легкая атлетика: учебное пособие для среднего профессионального образования /

Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 461 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05784-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453962>

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. «Физическая культура упражнения и игры с мячами» Методическое пособие – М: Издательство НЦ Энас 2016 г

4. Конеева Е.В «Спортивные игры: правила, тактика, техника» учебное пособие для СПО 2-е изд. Москва: Изд. Юрайт, 2020

5. Официальный сайт Олимпийского комитета России Web:[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru)

6. Петров В.К «Как стать сильным» - М: «физкультура и спорт» 2018 г

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

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

9. Эммерт М.С, О.О Фадина «Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов» учебное пособие для ВУЗов 2-е изд. Москва: Изд. Юрайт, 2022

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности реализации.	-демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека; -владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний	- устный опрос - тестирование - результаты выполнения контрольных нормативов - экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных	-демонстрирует навыки владения, тактикой в спортивных играх; -владеет техниками выполнения	- выполнение комплекса упражнений - регулирование физической нагрузки

<p>целей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;</li> <li>- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.</li> </ul>	<p>двигательных действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет тактико-технические действия в игре;</li> <li>выполняет требуемые элементы;</li> <li>- применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- использует средства профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при гидрологических обследованиях водных объектов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками контроля и оценки</li> <li>- подбор средств и методов занятий</li> <li>- результаты тестирования</li> </ul>
--	---	--

### Приложение 3.5

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.05 Основы бережливого производства»

2023 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Методы работы в
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно	Зо 01.04	

	Уо 01.05	искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия.	Зо 01.05	профессиональной Структуру плана для решения задач; и смежных сферах.
<b>ОК 02</b>	Уо 02.04 Уо 02.08	Выделять наиболее значимое в перечне информации; Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Зо 02.02 Зо 02.04	Приемы структурирования информации; Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
<b>ОК 03</b>	Уо 03.02 Уо 03.05	Применять современную научную профессиональную терминологию; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Зо 03.02 Зо 03.06	Современная научная и профессиональная терминология; Порядок выстраивания презентации.
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
<b>ОК 07</b>	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности.	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>12</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	12
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Бережливое производство</b>		<b>20/4</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
<b>Тема 1.1. Введение в бережливое производство</b>	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося</b> Основные понятия курса «Бережливое производство»	2	
<b>Тема 1.2. Инструменты бережливого производства</b>	<b>Содержание</b>	13	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	5	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из растительного сырья с применением метода 5С к организации рабочего места.	2	
	Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	

	Система 5С		
<b>Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками</b>		<b>16/4</b>	
<b>Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками</b>	<b>Содержание</b>	9	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	5	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2	
	Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2	
<b>Тема 2.2. Затраты на качество и потери</b>	<b>Содержание</b>	7	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.	5	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Эссе на тему: «Суть бережливого производства»		
<b>Раздел 3. Статистические метода анализа</b>		<b>12/4</b>	
<b>Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля</b>	<b>Содержание</b>	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.	4	

<b>качества</b>	2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений поустранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2	
	Практическое занятие № 7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Подготовка к защите доклада-презентации на утвержденную тему		
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины «СГ.05 Основы бережливого производства» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва : Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст : непосредственный.

2. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Турко. – Москва : Альпина Паблишер, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

3. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

4. Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020.

5. Киселев А.А. Принятие управленческих решений. – Москва: Кнорус, 2021. – 170 с. – Текст: непосредственный.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс ; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва : Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений : учебник / А.А. Киселев. — Москва : КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL:<https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст : электронный.

3. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Батулин В.К. Общая теория управления : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батулин В.К.. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 487 с. — ISBN 978-5-238-02217-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71030.html> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Лайкер, Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Джеффри Лайкер ; Пер. с англ. — 9-е изд. — Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. — 400 с. - Текст : непосредственный.

3. Лайкер, Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. —Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. — 586 с. - Текст : непосредственный.

4. Антонова, И.И. Бережливое производство: системный подход к его внедрению на предприятиях Республики Татарстан / И.И. Антонова; науч. ред. В.А. Смирнов; Институт экономики, управления и права (г. Казань). — Казань : Познание, 2013. - 176 с.: ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8399-0485-9; то же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257764>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>основные принципы системы бережливого производства;</p> <p>основные методы бережливого производства;</p> <p>основные виды потерь, их источники и способы их устранения;</p> <p>различные виды статистических методов контроля;</p> <p>правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>знает принципы и методы организации системы бережливого производства;</p> <p>знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения;</p> <p>знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции;</p> <p>знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>Определять основные виды деятельности на рабочем месте;</p> <p>Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Систематизировать и анализировать первичные статистические данные;</p> <p>Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</p> <p>Использовать</p>	<p><u>Обучающийся:</u> определяет основные виды деятельности на рабочем месте;</p> <p>использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>систематизирует и анализирует первичные статистические данные;</p> <p>планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности;</p> <p>использует эффективные методы для снижения</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>



<p>эффективные методы для снижения различных видов потерь;  Определять социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p>различных видов потерь;  определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p>	
---	---	--



**Приложение 3.6**  
к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«СГ.06 Основы финансовой грамотности»**

**2023 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии *ОК-01-ОК-02, ОК-03, ОК-04.*

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины, обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК-01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;	Зо01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	Составить план действия;	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	Определить необходимые ресурсы;	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.08	Реализовать составленный план;		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК-02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	Приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	Оформлять результаты		

	Уо 02.07 Уо 02.08	поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение; Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01  Уо 03.02  Уо 03.03  Уо 03.04  Уо 03.05  Уо 03.06  Уо 03.07  Уо 03.08 Уо 03.09	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Применять современную научную профессиональную терминологию; Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Презентовать бизнес-идею; Определять источники финансирования	Зо 03.01  Зо 03.02  Зо 03.03  Зо 03.04  Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Современная научная и профессиональная терминология; Возможные траектории профессионального развития и самообразования; Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Правила разработки бизнес-планов; Порядок выстраивания презентации; Кредитные банковские продукты
<b>ОК-04</b>	Уо 04.01 Уо 04.02	Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01  Зо 04.02	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Основы проектной деятельности

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>66</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>20</b>
в т.ч.	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
<b>Раздел 1 . Банки: чем они могут быть полезны?</b>		<b>14/4</b>	
<b>Тема 1.1. Банковская система России</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Основные понятия. История развития банковской системы РФ. Структура банковской системы Российской Федерации. Источники банковского законодательства РФ. Рейтинги банков.	2	<i>OK 01</i>
<b>Тема 1.2. Текущие счета и банковские карты</b>	<b>Содержание</b>	4	<i>OK 03</i>
	Правила работы и соблюдение правил безопасности при работе с банковскими картами. Текущий счет и дебетовая карта. Использование своей банковской карты по всему миру. Кредитная карта. Пин-код и CVV-код. Использование банкомата. Действия при потере карты. Текущий счёт и сбережения. Личный финансовый план.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Составление личного финансового плана.	2	
<b>Тема 1.3. Сберегательные вклады</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Сберегательные вклады – как они работают и как сделать выбор. Виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада. Страхование вкладов, предназначение и порядок страхового возмещения.	2	<i>OK 03</i>
<b>Тема 1.4. Кредиты и прочие услуги банков</b>	<b>Содержание</b>	6	<i>OK 03</i>
	Кредит и кредитная история, виды кредитов, условия и способы кредитования. Риски при использовании кредитов и других банковских услуг. Целесообразность обращения к банковским услугам в зависимости от	2	



	жизненной и экономической ситуации в стране.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Кредитные расчеты. Работа с онлайн – калькуляторами различных банков. Ознакомление с кредитным договором, правила заполнения.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с интернет - приложениями для контроля финансов (AndroMoney, Ежедневные расходы, Money Manager, Кошелёк - Финансы и Бюджет, Мой бюджет - план)	2	
<b>Раздел 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 2.1. Риск и доходность</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Понятие риска и доходности. Соотношение риска и доходности.	2	<i>OK 03</i>
<b>Тема 2.2. Облигации, акции</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Виды ценных бумаг, их характерные признаки. Операции с ценными бумагами. Доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги. Доход по облигациям и другие права владельца. Основные виды акций. Доход по акциям. Как формируется и меняется курс акций. Расчет доходности акций.	2	<i>OK 03</i>
<b>Тема 2.3. Фондовая биржа. Инвестиционный портфель</b>	<b>Содержание</b>	8	<i>OK 03</i>
	Структура фондового рынка. Брокеры, регуляторы, эмитенты, инвесторы. Виды фондовых бирж. Фондовые биржи в России.	2	
	Понятие инвестиционного портфеля, его формирование. Типы инвестиционных портфелей. Плюсы и минусы инвестиционного портфеля. Трейдерство.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Расчет доходности по различным видам ценных бумаг	2	
	Деловая игра «Формируем инвестиционный портфель»	4	
<b>Раздел 3. Страхование</b>		<b>8/2</b>	
<b>Тема 3.1. Страхование</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Сущность и классификация имущественного страхования и страхования	2	

<b>имущества</b>	имущества. Особенности страхования имущества. Страхование имущества граждан. Страхование имущества юридических лиц (предприятий, организаций). Страхование автотранспортных средств.		<i>OK 03</i>
<b>Тема 3.2. Страхование здоровья и жизни</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Виды страхования жизни и здоровья, их характерные признаки. Добровольное и обязательное страхование. Алгоритм действий при наступлении страхового случая.	2	<i>OK 03</i>
<b>Тема 3.3. Страховая компания</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Функции, цели, деятельность страховой компании. Классификация страховых компаний. Выбор страховой компании. ТОП -10 СК в России. Схемы мошенничества страховых компаний.	2	<i>OK 01</i>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<i>OK 03</i>
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по теме «Страхование».	2	
<b>Раздел 4. Налоги</b>		<b>8/4</b>	
<b>Тема 4.1. Налоги и их виды. Подача налоговой декларации.</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Понятие налога. Основные функции налогов. Элементы налога – налогоплательщик, объект налогообложения, налоговая база, единица обложения, налоговые льготы, налоговая ставка, порядок исчисления, налоговый оклад, источник налога, налоговый период, порядок уплаты, срок уплаты налога. Виды налогов. Правила расчета налогов. ИНН. Уровень налогового бремени на физическое лицо и фирму с учетом экономических, политических и социальных условий в стране.	2	<i>OK 03</i>
<b>Тема 4.2. Налоговая служба</b>	<b>Содержание</b>	6	<i>OK 01</i>
	ФНС России- основные функции, структура. Руководство налоговых органов Российской Федерации	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>OK 03</i>
	Заполнение налоговой декларации. Решение ситуационных задач.	2	
	Применения налоговых вычетов	2	
<b>Раздел 5. Обеспеченная старость. Возможности пенсионного накопления.</b>		<b>6/2</b>	

<b>Тема 5.1.</b> <b>Обязательное пенсионное страхование.</b> <b>Добровольное пенсионное страхование</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Пенсионное обеспечение в России. Система государственного пенсионного обеспечения. Государственное пенсионное обеспечение. Обязательное пенсионное страхование. Виды пенсий. Что такое добровольное пенсионное страхование — понятие, функции и цели. Разница между добровольным и обязательным ПС. Субъекты добровольного страхования.	2	<i>OK 03</i>
<b>Тема 5.2.</b> <b>Пенсионный фонд РФ</b>	<b>Содержание</b>	4	<i>OK 03</i>
	Источники формирования средств пенсионного фонда РФ. Функции пенсионного фонда РФ. Личный кабинет и государственный пенсионный фонд России	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Практическое занятие. Работа с сайтом Госуслуги.	2	
<b>Раздел 6. Финансовые механизмы работы фирмы</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <b>Взаимоотношения работодателя и сотрудников</b>	<b>Содержание</b>	2	<i>OK 04</i>
	Устройство фирмы. Факторы, влияющие на повышение прибыли фирмы, способы ее распределения, причины, приводящие к банкротству фирмы и его последствия для наемных работников. Использование законодательства при приеме на работу и увольнении. Правила составления резюме.	2	<i>ПК 4.1</i>  <i>ПК 4.3.</i>
<b>Тема 6.2.</b> <b>Эффективность компании, банкротство и безработица</b>	<b>Содержание</b>	4	<i>OK 04</i>
	Экономическая эффективность компании Способы защиты прав в случае банкротства фирмы. Типы безработицы. Работа с центром занятости.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Практическое занятие. Финансовые расчеты деятельности фирмы (издержки, доход, прибыль)	2	
<b>Раздел 7. Собственный бизнес: как создать и не потерять</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 7.1.</b> <b>Предпринимательская деятельность</b>	<b>Содержание</b>	2	<i>OK-2</i>
	Отличие ПД и РН. предпринимательская деятельность, преимущества и риски. Государственные программы поддержки предпринимателей.	2	

<b>(ПД) и работа по найму (РН)</b>			<i>OK 03</i>
<b>Тема 7.2. Создание собственной компании. Составление бизнес-плана</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Основные этапы создания компании. Организационная структура компании. Вопросы безопасности компании. Алгоритм создания бизнес – плана.	2	<i>OK 03</i>
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление бизнес-плана.	2	
<b>Раздел 8 . Риски в мире денег.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 8.1. Финансовое мошенничество</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Интернет-мошенничество. Мошенничество с использованием банковских карт. Финансовые пирамиды. Мошенничество на рынке недвижимости («двойные продажи», продажи людям квартир в незаконно построенных домах и т.д.).	2	<i>OK 02</i> <i>OK 03</i>
<b>Тема 8.2. Оценка и контроль рисков своих сбережений</b>	<b>Содержание</b>	4	<i>OK 02</i>
	Финансовые риски человека: потеря регулярного заработка, риски, связанные с накоплением сбережений. Игромания. Риск – менеджмент. Защита от финансовых рисков.	2	<i>OK 03</i>
	<b>Самостоятельная работа - подготовка к зачету</b>	2	
	<b>Итого:</b>	66	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «СГ.06 Основы финансовой грамотности» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по данной специальности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска для письма фломастером с магнитной поверхностью;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- ноутбук;
- принтер.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учебник /М.Р. Каджаева. – М.: Академия, 2019.- 420 с.Жданова А.О.
2. 1.Жданова, А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся / А.О. Жданова, Е.В. Савицкая. - Москва : ВАКО, 2020. - 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению). - ISBN 978-5-408-04500-6. – Текст: непосредственный.
3. Фрицлер, А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.В. Фрицлер, Е.А. Тарханова. – Москва: Юрайт, 2021. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. - Текст: непосредственный.
4. Чумаченко В.В. Основы финансовой грамотности: рабочая тетрадь /В.В. Чумаченко. – М.: Просвещение, 2018.- 56 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Левочкина. – Москва : Юрайт, 2021. – 319 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01097-8. – URL: <https://urait.ru/bcode/469486> (дата обращения: 01.08.2021). – Режим доступа : Электронно-библиотечная система Юрайт. – Текст : электронный.

2. Шимко, П. Д. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. – Москва : Юрайт, 2019. – 380 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01368-9. – URL: <https://urait.ru/bcode/433776> (дата обращения: 27.07.2021). – Режим доступа : Электронно-библиотечная система Юрайт. – Текст : электронный.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Справочно-правовая система Консультант плюс : официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

2. Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.gks.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
3. Рейтинговое агентство Эксперт : [сайт]. – Москва, 2021 – URL: <http://www.raexpert.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
4. СПАРК – Система профессионального анализа рынков и компаний : [сайт]. – Москва, 2021 - URL: <http://www.spark-interfax.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
5. Информационная система Bloomberg : официальный сайт. – Москва, 2021 -URL: <http://www.bloomberg.com> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
6. Московская биржа : официальный сайт. – Москва, 2021 - URL: [moex.com](http://moex.com) (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
7. Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
8. Инвестиционный интернет-портал Investfunds : [сайт]. – Москва, 2021, URL: <https://investfunds.ru/> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
9. Азбука предпринимателя: учебное пособие для потенциальных и начинающих предпринимателей/АО «Корпорация «МСП» – Москва: АО «Корпорация «МСП», 2016. – 140 с. - Текст: электронный.
10. Центральный банк России: [сайт]. – 2021. - URL: <https://fincult.info/> (дата обращения: 27.07.2021). - Текст : электронный.
11. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: <https://fira.ru>
12. НПФ «Сбербанк»: <https://npfsberbanka.ru>
13. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): <http://ru.investing.com>
14. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: <http://tpprf.ru/ru>
15. Финансовый портал «РБК Quote».: <https://quote.rbc.ru>
16. Агентство по страхованию вкладов: [www.asv.org.ru](http://www.asv.org.ru)
17. Финансовый информационный портал: [www.banki.ru](http://www.banki.ru)
18. Центральный банк Российской Федерации: [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)
19. Федеральный фонд ОМС: [www.ffoms.ru](http://www.ffoms.ru)
20. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: [www.fmc.hse.ru](http://www.fmc.hse.ru)
21. Федерация независимых профсоюзов России: [www.fnpr.ru](http://www.fnpr.ru)
22. Федеральная служба государственной статистики: [www.gks.ru](http://www.gks.ru)
23. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: [www.instaforex.com/ru](http://www.instaforex.com/ru)
24. Федеральная налоговая служба (ФНС России): [www.nalog.ru/rn77](http://www.nalog.ru/rn77)
25. Журнал «Налоговая политика и практика»: [www.nalogkodeks.ru](http://www.nalogkodeks.ru)
26. 21. Сайт «Всё о страховании»: [www.o-strahovanie.ru](http://www.o-strahovanie.ru)
27. 22. Пенсионный фонд Российской Федерации: [www.pfrf.r](http://www.pfrf.r)
28. 23. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: [www.rbc.ru](http://www.rbc.ru)
29. 24. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: [www.siora.ru](http://www.siora.ru)
30. 25. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: [www.vtbnpf.ru](http://www.vtbnpf.ru)
31. 26. Проект Минфина России «Друзья с финансами»: Вашифинансы.рф.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------

<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий</p>	<p>демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов дифференцированного зачета.</p>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</p>	<p>применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; проводит анализ состояния</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов дифференцированного зачета.</p>

<p>фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>финансовых рынков, используя различные источники информации; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет; ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	
---	---	--

**Приложение 3.7**  
к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.01 Процессы и аппараты»**

**2023 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.01 Процессы и аппараты»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Процессы и аппараты» является обязательной частью профессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 1.2.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 1.2</b>	У 1.2.11	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	З 1.2.06	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	З 1.2.05	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.15	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья	З 1.2.03	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
	У 1.2.16	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности	З 1.2.01	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из

		продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.17	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья	З 1.2.08	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
<b>ОК 02</b>	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	82
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	24
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств</b>		<b>82/24</b>	
<b>Тема 1.1. Общие понятия и содержание дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств».</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 02
	1. Содержание и задачи курса «Процессы и аппараты».	2	
	2. Возникновение и развитие науки о процессах и аппаратах.	2	
	3. Классификация основных процессов.	2	
	4. Основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах.	2	
<b>Тема 1.2. Свойство сырья, продуктов и полуфабрикатов. Основы рационального построения аппаратов.</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01, ОК 02
	1. Структурно-механические свойства материалов: плотность, удельный вес, вязкость.	2	
	2. Теплофизические свойства материалов. Физико-химические свойства материалов.	2	
	3. Требования, предъявляемые к аппаратам. Эргонометрические требования.	2	
	4. Требования, предъявляемые к материалам, идущим на изготовление аппаратов.	2	
<b>Тема 1.3. Гидромеханические процессы</b>	<b>Содержание</b>	14	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	1. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	2	
	2. Перемещение жидкостей (насосы)	2	
	3. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)	2	

	4. Разделение неоднородных систем	2	
	5. Перемешивание в жидких средах	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Практическое занятие № 1. Неоднородные системы и методы их разделения	2	
	2. Практическое занятие № 2. Перемешивание в жидких средах	2	
<b>Тема 1.4. Тепловые процессы</b>	<b>Содержание</b>	14	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	1. Основы теплопередачи в аппаратуре	2	
	2. Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	3. Выпаривание	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Практическое занятие № 3. Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	2. Практическое занятие № 4. Выпаривание	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	1. Изучение механизма массопередачи.		
	2. Изучение основных законов массопередачи.		
<b>Тема 1.5. Массообменные процессы</b>	<b>Содержание</b>	24	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	1. Основы массопередачи	2	
	2. Абсорбция	2	
	3. Перегонка жидкостей	2	
	4. Экстракция	2	
	5. Адсорбция	2	

	6. Сушка	2	
	7. Кристаллизация	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	1. Практическое занятие № 5. Абсорбционные установки	2	
	2. Практическое занятие № 6. Специальные виды перегонки	2	
	3. Практическое занятие № 7. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	2	
	4. Практическое занятие № 8. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	2	
	5. Практическое занятие № 9. Специальные виды сушки и типы сушилок	2	
<b>Тема 1.6. Холодильные процессы</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	1. Искусственное охлаждение	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Практическое занятие № 10. Умеренное и глубокое охлаждения	2	
<b>Тема 1.7. Механические процессы</b>	<b>Содержание</b>	10	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	1. Измельчение твёрдых материалов	2	
	2. Классификация и сортировка материалов	2	
	3. Смешение твёрдых материалов	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Практическое занятие № 13. Крупное измельчение	2	



	2. Практическое занятие № 14. Среднее и мелкое измельчение	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:</b>		82	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «ОП.01 Процессы и аппараты» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Учебная лаборатория по виду работы: «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения, учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех» по виду работы «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Гнездилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 270 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебник для спо / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-45561-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276377> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Науменко, Т.В. Расчет технологического оборудования сахарных заводов. Курсовое и дипломное проектирование : учебно-методическое пособие / Т. В. Науменко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-4049-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148196> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Науменко, Т. В. Тепловые схемы выпарной установки сахарного завода : учебное пособие для СПО / Т. В. Науменко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-8446-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193280> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-44583-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238472> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бурова, Т. Е. Технология изготовления замороженных готовых блюд : учебное пособие для СПО / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-46904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323618> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрации соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для СПО / Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155690> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 206 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.</p>	<p>Уровень знаний и полнота ответов по: назначению, принципам действия и устройству оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; основным технологическим операциям и режимам работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; методам контроля качества продукции, причинам брака продукции и мерам по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; нормативам расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выходу готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; порядку регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья;</p>	<p>Анализ выполненных электронных презентаций и рефератов Текущий контроль по формированию и освоению теоретического материала Тестирование Опрос</p>

	<p>актуальному профессиональному и социальному контексту, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основным источникам информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмам выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методам работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>номенклатуре информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>формату оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p>		
<p>Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания</p>	<p>В полной мере умение Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>В точности и полной мере умение поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Быстро и эффективно устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности</p>	<p>Опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<p>из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<p>технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; Умение постоянно поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Умение точно и быстро настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; Быстро и точно уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Адекватность, оптимальность определения этапов решения задачи; Быстро, своевременно выявлять и эффективно искать актуальную информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Адекватность и оптимальность определения необходимые ресурсы; Правильность и полнота владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Умение адекватно и объективно оценивать практическую значимость результатов поиска; Правильность, полнота оформления результатов поиска, применять средства</p>	
--	--	--

	информационных технологий для решения профессиональных задач.	
--	---	--





**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП 02 Метрология и стандартизация»**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.02 Метрология и стандартизация»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.02 Метрология и стандартизация» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 9.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК.01</b>	У о01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.02		Зо 01..02	
	Уо 01.03		Зо 01.03	
	Уо 01.04		Зо 01.04	
	Уо 01.05		Зо 01.05	
	Уо 01.06		Зо 01.06	
	Уо 01.07			
	Уо.01.08			
	Уо 01.09			
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	определять задачи для	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования
	Уо 02.02	поиска информации;	Зо 02.02	
	Уо 02.03	определять необходимые	Зо 02.03	
	Уо 02.04	источники информации;	Зо 02.04	
	Уо 02.05	планировать процесс		
	Уо 02.06	поиска; структурировать		

	Уо 02.07 Уо 02.08	получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;  порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

		<p>профессиональной деятельности;  презентовать бизнес-идею;  определять источники финансирования</p>		
<b>ОК 04</b>	<p>Уо 04.01  Уо 04.02</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Зо 04.01  Зо 04.02</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
<b>ОК 05</b>	<p>Уо 05.01</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Зо 05.01  Зо 05.02</p>	<p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<b>ОК 06</b>	<p>Уо 06.01  Уо 06.02</p>	<p>описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Зо 06.01  Зо 06.02  Зо 06.03</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции ,общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
<b>ОК 07</b>	<p>Уо 07.01  Уо 07.02  Уо 07.03</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>Зо 07.01  Зо 07.02  Зо 07.03  Зо 07.04  Зо 07.05</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p>
<b>ОК 08</b>	<p>Уо 08.01</p>	<p>использовать</p>	<p>Зо 08.01</p>	<p>роль физической культуры в</p>

	Уо 08.02 Уо 08.03	физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04	общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	6
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	ОК 01 ОК 09
	1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	
<b>Тема 1. Техническое регулирование</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	ОК 01 ОК 09
	1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.	2	
	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.		
<b>Тема 2. Стандартизация</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	ОК 01 ОК 09
	1. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.	1	
	2. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.	1	
	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».	1	
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов:	2	



	содержание, цели принятия, область применения.		
	5.Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ структуры стандартов	2	
<b>Тема 3. Теоретические основы метрологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	
	1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	2	
	2.Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	1	ОК 01 ОК 09
	3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения	1	
	4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.	2	
<b>Тема 4. Подтверждение соответствия</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/2</b>	
	1. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.	1	ОК 01 ОК 09
	2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	1	
	3. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	2	
	4. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.	2	
	5. Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.	2	
	6. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 3 «Анализ реального сертификата соответствия».	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:</b>		<b>32/6</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Метрологии и стандартизации», оснащенная оборудованием:

посадочные места по количеству студентов;

рабочее место преподавателя;

комплекты нормативно-технической документации и сводов законов;

наглядные пособия;

комплект учебно-методической документации;

техническими средствами обучения:

лицензионное программное обеспечение, для оснащения рабочего места преподавателя;

технические устройства для аудиовизуального отображения информации.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. — ISBN 978-5-534-13135-2.

2. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация учебник для СПО / Т. А. Качурина. - 5-е изд., стер. – Москва Академия, 2017. – 127 с. - ISBN 978-5-4468-3884-4.

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

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817037> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991962> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Кошечая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141784> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 362 с. — ISBN 978-5-534-08670-6.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>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 соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>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 соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 03 Автоматизация технологических процессов»**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.03 Автоматизация технологических процессов»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.03 Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК.04, ПК 1.2 ,ПК 3.1 по специальности.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК.01</b>	У о01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.02		Зо 01..02	
	Уо 01.03		Зо 01.03	
	Уо 01.04		Зо 01.04	
	Уо 01.05		Зо 01.05	
	Уо 01.06		Зо 01.06	
	Уо 01.07			
	Уо.01.08			
	Уо 01.09			
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	определять задачи для	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	поиска информации;	Зо 02.02	
	Уо 02.03	определять необходимые	Зо 02.03	
	Уо 02.04	источники информации;	Зо 02.04	
	Уо 02.05	планировать процесс		



	Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08	поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<b>ОК 03</b>	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;  порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

		в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01 Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 Зо 04.02	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
<b>ПК 1.2</b>	У 1.2.01 У 1.2.02 У 1.2.03 У 1.2.04 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.07 У 1.2.08 У 1.2.09 У 1.2.10 У 1.2.11 У 1.2.12 У 1.2.13 У 1.2.14 У 1.2.15 У 1.2.16 У 1.2.17 У 1.2.18 У 1.2.19 У 1.2.20 У 1.2.21 У 1.2.22 У 1.2.23 У 1.2.24 У 1.2.25 У 1.2.26 У 1.2.27 У 1.2.28 У 1.2.29	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований; производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота; взвешивать скот на механических или электронных весах; определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных; сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности; размещать скот в загонах с использованием электропогонялок; контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем; производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с	3.1.2.01 3 1.2.02 3 1.2.03 3.1.2.04 3 1.2.05 3 1.2.06 3.1.2.07 3 1.2.08 3 1.2.09 3.1.2.10 3 1.2.11 3 1.2.12 3.1.2.13 3 1.2.14 3 1.2.15 3.1.2.16 3 1.2.17 3 1.2.18 3.1.2.19 3 1.2.20 3 1.2.21 3.1.2.22 3 1.2.23 3 1.2.24 3 1.2.25 3 1.2.26	нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции; методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

		<p>соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение; производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; эксплуатировать оборудование для</p>	<p>назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья;</p>
--	--	---	---

	<p>маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании; поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими</p>	<p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; основы технологии производства продуктов питания животного происхождения; технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
--	--	---

	<p>инструкциями; использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья; вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям; осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>	<p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией; принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; основные виды электрических, электронных,</p>
--	---	---

		<p>измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях; методики расчета и подбора технологического</p>
--	--	--	---

				<p>оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
<b>ПК3.2</b>	У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03	<p>планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость</p>	З 3.2.01	<p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	Экзамен



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Автоматизация производства</b>		<b>22/10</b>	
<b>Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/2</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>1. Автоматизация производственных процессов.</b> Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	2	
	<b>2. Технический прогресс.</b> Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	<b>3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации.</b> Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №1.</b> Графическое представление записи алгоритма.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.	2		
<b>Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	<b>Алгоритмы автоматизации.</b> Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	6	

производства	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	ПК 3.2
	<b>Практическая работа №2.</b> Написание линейного алгоритма.	2	
	<b>Практическая работа №3.</b> Написание циклического алгоритма.	2	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Программирование.</b> Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №4.</b> Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов</b>		<b>10/6</b>	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №5.</b> Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	2	
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/2</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №6.</b> Изучение конструкции датчика температуры.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о	<b>2</b>	

	первичных преобразователях, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.		
<b>Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>1. Цифровые устройства.</b> Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	2	
	<b>2. Исполнительные механизмы.</b> Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №7.</b> Изучение конструкции датчика деформации.	2	
<b>Раздел 3. Цифровая трансформация производства</b>		<b>12/4</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
<b>Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов</b>	<b>1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности.</b> Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.	4	
	<b>2. Системы промышленного ИОТ.</b> Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ПОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №8.</b> Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	2	
	<b>Практическая работа №9.</b> Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	2	
<b>Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизирова нные производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/0</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>1. Робототехника.</b> Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	4	
	<b>2. Гибкие автоматизированные производства.</b> Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.	<b>2</b>	

<b>Промежуточная аттестация</b>	экзамен	
<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Автоматизации технологических процессов», оснащенный оборудованием:

термометры, манометры, реле давления, гигрометр психрометрический, вискозиметр, логометр, весы и дозаторы, щиты управления, техническими средствами обучения: компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций, интерактивная доска, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Adobe Acrobat, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва: Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2021. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12973-1.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 05.08.2021).

2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2018. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/415406> (дата обращения: 05.08.2021).

3. Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Шагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва: Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 05.08.2021).

4. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт. 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск. 2019. 270 с. URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

6. Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7608-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176873> (дата обращения: 24.06.2022).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://bibli-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. — Москва: Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи.</li> <li>– принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.</li> <li>– основные понятия автоматизированной обработки информации.</li> <li>– классификацию автоматических систем и средств измерений.</li> <li>– общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).</li> <li>– классификацию технических средств автоматизации.</li> <li>– измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.</li> <li>– типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</li> <li>– особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</li> </ul>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.</li> <li>– проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.</li> <li>– проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.</li> <li>– владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</li> <li>– обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</li> </ul>	<p><b>«Отлично»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p><b>«Хорошо»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>
---	--	---



**Приложение 3.10**  
к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»**

2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью профессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	Реализовывать		

		составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		

ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	Особенности произношения
	Уо 09.05	Писать простые	Зо 09.05	Правила чтения

		связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		текстов профессиональной направленности
--	--	--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	24
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифф. зачет

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.1.</b> <b>Сущность коммуникации в разных социальных сферах</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности.	2	
	2. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	2	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Основные функции и виды коммуникации</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	3. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности.	2	
	4. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.	2	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Понятие деловой этики</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	5. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».	2	
	Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».	2	



	Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу.	2	
<b>Тема 1.4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации</b>	<b>Содержание</b>	6	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	6. Вербальные и невербальные коммуникации.	2	
	7. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие №4: Совершенствование навыков устной речи. Техника речи.	2	
<b>Тема 1.5. Методы постановки целей в деловой коммуникации</b>	<b>Содержание</b>	6	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	8. Методы постановки целей в деловой коммуникации.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа № 5. Цели деловой коммуникации.	2	
	Практическое занятие № 6. Профессиональная коммуникация как механизм взаимодействия в сфере деловых отношений.	2	
<b>Тема 1.6. Эффективное общение. Основные коммуникативны е барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации</b>	<b>Содержание</b>	12	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	9. Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии.	2	
	10. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация.	2	
	11. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации.	2	
	12. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности.	2	
	13. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении.	2	
	14. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	2	

<b>Тема 1.7. Способы психологической защиты</b>	<b>Содержание</b>	6	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	15. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли.	2	
	16. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа № 7. Способы психологической защиты.	2	
<b>Тема 1.8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации</b>	<b>Содержание</b>	8	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	17. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения).	2	
	18. Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности.	2	
	19. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся.	2	
	20. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.	2	
<b>Тема 1.9. Моделирование различных коммуникативны х ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации</b>	<b>Содержание</b>	12	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	21. Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса.	2	
	22. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе.	2	
	23. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	

	Практическая работа № 8. Тренинг «Как стать общительным».	2	
	Практическая работа № 9. Тренинг «Командный дух».	2	
	Практическая работа № 10. Упражнение «Публичное выступление».	2	
<b>Тема 1.10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель</b>	<b>Содержание</b>	6	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	24. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа № 11. Упражнение «Конструирование цели жизни».	2	
	Практическая работа № 12. Упражнение «Ежедневник».	2	
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего:</b>		<b>72/24</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» оснащенный, оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами:

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Охременко, И. В. Конфликтология: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05844-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/410461>.

2. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/498969>.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения <sup>3</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Устный опрос;</p> <p>Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);</p> <p>Проверка тетрадей.</p>

<p>построения устных сообщений; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) ; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p>		
<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных практических работ.</p>

<p>информации; оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>реализации профессиональной деятельности взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	
---	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»**

**2023 г.**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью профессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК 01</b>	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		

<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
<b>ОК 04</b>	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	56
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	40
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация (диффзачет)</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Автоматизация обработки информации</b>		<b>10/6</b>	
<b>Тема 1.1. Программное обеспечение персонального компьютера</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 01
	Понятие программного обеспечения. Классификация программного обеспечения. Назначение системного, инструментального и прикладного программного обеспечения. Структура системного ПО: операционная система, оболочка ОС, сетевая ОС. Состав инструментального ПО.	2	ОК 02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	1Выявление ключевых параметров конфигурации персонального компьютера.	2	
	Установка на ПК пакета прикладных программ по профилю	2	
<b>Тема 1.2. Классификация пакетов прикладных программ</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01
	Применение прикладного программного обеспечения в профессиональной деятельности. Понятие ППП. Виды прикладного программного обеспечения. Классификация прикладных программ. Программная конфигурация вычислительных машин. Межпрограммный интерфейс.	2	ОК 02

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Операционная система Windows. Установка и удаление программ	2	
<b>Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии</b>		<b>40/32</b>	
<b>Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.</b>	<b>Содержание</b>	12	ОК 01
	Текстовый процессор: назначение, возможности, области применения, особенности использования в профессиональной деятельности. Основные инструменты: нумерованные, маркированные списки и многоуровневые списки, работа с таблицами, с графическими объектами, с формулами. Нумерация страниц. Колонтитулы. Технология работы с большими документами. Стили документа. Автоматическое оглавление документа	2	ОК 02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	Сервис, автозамена, колонтитулы, нумерация страниц в текстовом документе MS Word.	2	
	Оформление текстовых документов, содержащих таблицы и списки в MSWord.	2	
	Создание формул в текстовом редакторе.	2	
	Построение диаграмм в текстовом редакторе.	2	
	Оформление документов профессиональной направленности в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ним.	2	ОК 04
			ОК 05
<b>Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы</b>	<b>Содержание</b>	14	ОК 01
	Введение в электронные таблицы. Электронные таблицы - назначение, возможности, загрузка. Основные компоненты электронных таблиц. Типы данных в ячейках электронной таблицы. Форматирование элементов таблицы. Автоматизация работы: автозаполнение, автозавершение, выбор из списка.	2	ОК 02

	Правила записи арифметических операций. Правила записи формул. Абсолютная и относительная адресация. Использование библиотеки функций. Сортировка, поиск, фильтрация данных. Графическое представление данных.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	Автоматизация расчетов в электронных таблицах MS Excel с применением формул и встроенных функций.	2	
	Анализ и обработка данных, организованных в виде списка: фильтры, промежуточные итоги, сводные таблицы.	2	
	Деловая графика в MS Excel. Построение диаграмм в MS Excel.	2	
	Построение графиков в MS Excel	2	
	Логические выражения и функции в Excel.	2	
	Совместная работа: слияние книг, взаимодействие MS Excel с MS Word.	2	
<b>Тема 2.3. Мультимедийные технологии. Системы компьютерной графики.</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01
	Понятие мультимедиа. Мультимедийные технологии. Мультимедийные технологии в обучении и сфере профессиональной деятельности. Объекты мультимедиа. Растровая, векторная, трехмерная графика; форматы графических данных; средства обработки растровой графики; средства обработки векторной графики. Основы работы с CorelDraw. Понятие объекта в CorelDraw. Операции над объектами. Приемы работы в программе.	2	ОК 02
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Программа создания презентаций PowerPoint: возможности, сферы применения. Правила оформления презентации. Настройка презентации: анимация, наложение звука, вставка видео, гиперссылки.	2	
	Создание презентации в PowerPoint на профессиональную тему.	2	

	Создание простых фигур в CorelDraw. Рисование линий. Манипулирование объектами и их трансформация. Редактирование линий, контуров и формы объектов. Основы работы с текстом. Преобразование текста в CorelDraw.	2	
<b>Тема 2.4. Системы управления базами данных</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 01
	Структуризация информации. Понятие СУБД. Классификация баз данных по структуре данных. Принципы организации иерархической модели данных. Принципы организации реляционной модели данных. Другие модели данных. Общие принципы организации основных прикладных пакетов и принципы хранения информации в основных прикладных программах. Основные понятия реляционной БД: поле, запись, ключевое поле, структура таблицы, режимы работы с объектами. Форматы данных. Технология работы с программой СУБД. Схема данных в MSACCESS. Объекты БД: таблицы, формы, отчеты. Виды SQL - запросов. Создание макросов для автоматизации производственных задач.	2	ОК 02
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	2	
	Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	2	ОК 03 ОК 04
<b>Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 3.1. Введение в сетевые технологии</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01
	Технология подключения к локальной сети. Доступ к ресурсам.	2	



	Корпоративные сети. Возможности глобальной сети Интернет.Packetная передача данных. Организация межсетевого взаимодействия. Методы и средства поиска информации в сети Интернет.		ОК 02 ОК 04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Основы проектирования Web – страниц	2	ОК 05
<b>Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 4.1. Информационная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Понятие информационной безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа. Методы защиты информации: идентификация, аутентификация и авторизация. Защита информации в компьютерных сетях. Криптографическая защита информации. Электронная цифровая подпись.	2	ОК 01 ОК 02  ОК 04
<b>Промежуточная аттестация</b>		<i><b>Дифференцированный зачет</b></i>	

<b>Bcero:</b>	56	
---------------	----	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности «19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья».

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е.В. Филимонова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 482 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978 – 5 – 406 – 03029-5

2. Информационные технологии: задачник: учебное пособие / С.В. Синаторов. – 2-е изд., перераб. – Москва: КНОРУС, 2020. – 254 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406 – 01329-8

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>

2. Справочная правовая система «Гарант» – [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

4. Справочная правовая система «Кодекс» – [www.kodeks.ru](http://www.kodeks.ru)

5. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

6. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

7. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>

8. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>

9. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>

10. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

11. Информационный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» – <http://school-collection.edu.ru/>

12. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.

2. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

3. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.В.Софронова, А. А.Бельчусов. - 2-е изд.,

перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 401 с - (Профессиональное образование). — ISBN978-5-534-13244-1

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технологии поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>	<p><b>«Отлично»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p><b>«Хорошо»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творчески-поисковых заданий.</p>

*Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины*

<p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;          обрабатывать текстовую и табличную информацию;          использовать деловую графику и мультимедиа - информацию;          создавать презентации;          применять антивирусные средства защиты информации;          читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;          применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;          пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;          применять методы и средства защиты информации.</p>	<p><b>«Отлично»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p><b>«Хорошо»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составлением схемы конспекта, подготовки терминологического словаря.</p>
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ВЧ ОП. 06 Охрана труда»**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЧ ОП. 06 Охрана труда»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ВЧ ОП. 06 Охрана труда» является вариативной частью общеобразовательного цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 4.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК N 1.2</b> Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.06	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 1.2.25	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	З 1.2.07	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья

	У 1.2.29	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии	З 1.2.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
<b>ПК N 3.3</b> Организовывать работу трудового коллектива.	У 3.3.01	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	З 3.3.01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
<b>ОК N 1</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения

				задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий самостоятельно		
<b>ОК N 2</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
<b>ОК N 4</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
<b>ОК N 5</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления

на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		документов и построения устных сообщений
<b>ОК N 7</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
<b>ОК N 8</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
<b>ОК N 9</b> Пользоваться профессиональной	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на

документацией на государственном и иностранном языках		известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		профессиональные темы
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	10
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Управление безопасностью труда</b>		<b>12 / 6</b>	
<b>Тема 1.1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	8	ПК 3.3 ОК 2, ОК 5, ОК 9
	Л 1. Правовые и нормативные основы охраны труда. Гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил.	2	
	Л 2. Основные положения Трудового кодекса РФ. Управление и организация работ по охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	ПЗ 1. Порядок проведения инструктажа, обучения по охране труда и при приеме (переводе) на работу и в процессе работы	2	
	ПЗ 2. Разработка и порядок учета выдачи инструкций по охране труда	2	
<b>Тема 1.2. Предупреждение производственного</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 1.2 ОК 2, ОК 5
	Л 3. Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний на производстве. Право работника на возмещение ущерба, причиненного ему в	2	

травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях производящих продукты животного происхождения	результате трудового увечья.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	ПЗ 3. Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве. Расследование и учет микротравм.	2	
<b>Раздел 2. Идентификация негативных факторов производственной среды и защита человека от них.</b>		<b>18 / 4</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<i>18</i>	ПК 1.2 ОК 2, ОК 5
<b>Классификация и источники опасных и вредных факторов на предприятиях производящих продукты животного происхождения. Защита от них.</b>	Л 4. Классификация и источники опасных и вредных факторов на производстве. Опасные механические факторы и защита от механического травмирования.	2	
	Л 5. Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и др. излучения и защита от них. Электрический ток, методы и средства обеспечения электробезопасности.	2	
	Л 6. Химические негативные факторы (вредные вещества) – их классификация и нормирование. Защита от загрязнения воздушной и водной среды.	2	
	Л 7. Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность, герметичные системы под давлением, статическое электричество.	2	
	Л 8. Пожарная защита на производственных объектах, в т.ч. молниезащита зданий и сооружений.	2	
	Л 9. Микроклимат помещений. Освещенность рабочего места. Методы обеспечения комфортных климатических и зрительных условий в рабочих помещениях.	2	
	Л 10. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	2	



	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	ПЗ 4. Идентификация опасных и вредных производственных факторов.	2	
	ПЗ 5. Процедура обеспечения средствами индивидуальной защиты работников организаций. Обучение по их применению.	2	
<b>Раздел 3. Первая помощь пострадавшим</b>		<b>2 / -</b>	<b>ОК 1</b>
<b>Тема 3.1. Общие принципы и приемы оказания первой помощи пострадавшим</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Л 11. Общие принципы и приемы оказания первой помощи пострадавшим.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<i><b>Дифференцированный зачет</b></i>	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации. Комментарий к последним изменениям/ под ред. Г.Ю. Касьяновой.-М.: АБАК, 2022.-368

2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – М.: Академия, 2020.- 400 с.

3. Косинова Ж.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ж.В.Косинова.-М.:Образовательно-издательский центр «Академия», 2023 – 224с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [www.trkodeks.ru](http://www.trkodeks.ru)

2. [www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru)

3. [www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

4. <http://okhranatruda.ru>.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. <https://4italka.su>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В рамках освоения дисциплины обучаемые должны знать:		
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов. Адекватность применения терминологии.	Тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования.
-системы управления охраной труда в организации;	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	Тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования.
-обязанности работников в области охраны труда;	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	Тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение профессиональных задач.
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	проверка отчета по практическим работам защита отчетов по практическим занятиям;
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	проверка отчета по практическим работам защита отчетов по практическим занятиям;
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	Тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение профессиональных задач.
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	проверка отчета по практическим работам защита отчетов по практическим занятиям;

-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	не менее 50% правильных ответов;адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	тестирование, решение ситуационных задач,
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций;
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
-проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций

<p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.</p>	<p>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций</p>
<p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.</p>	<p>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций</p>

**Приложение 3.13**  
к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ВЧ ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

**2023 г.**



## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ВЧ ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ВЧ ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 2.1</b>	У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 2.1.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде	З 2.1.02	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 2.1.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
			З 2.1.04	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов

				питания из мясного сырья
<b>ПК 2.2</b>	У 2.2.01.	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	З 2.2.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
			З 2.2.02	Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и сырья
<b>ПК 2.3</b>	У 2.3.01	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора	З 2.3.01	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	У 2.3.02.	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	З 2.3.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	У 2.3.03.	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	З 2.3.03	Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов,

	животного происхождения в соответствии с регламентами		готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
У 2.3.04.	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	З 2.3.04	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения
У 2.3.05.	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования	З 2.3.06	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
У 2.3.06.	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	З 2.3.07	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
У 2.3.07.	Производить	З 2.3.08	Методы

		сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами		технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.08	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	З 2.3.09	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
<b>ОК 1</b>	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 2</b>	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты		

		поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
<b>ОК 3</b>	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
<b>ОК 4</b>	Уо 04.01	организовывать работу	Зо 04.01	психологические

		коллектива и команды		основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		16/6	
<b>Тема 1. Понятие о микроорганизмах</b>	<b>Содержание</b> <p>1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p> <p>Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология. Понятие и биотехнологии. Морфология микроорганизмов.</p> <p>Микроорганизмы: понятие, общая классификация на группы. Характеристика основных групп микроорганизмов. Морфология бактерий. Характеристика плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов.</p> <p>Обмен веществ как главная характеристика живого. Химический состав микробной клетки. Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмомтисс, тургор клетки. Типы питания: автотрофы и гетеротрофы.</p> <p>Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.</p> <p>Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений). Влияние концентрации веществ, растворенных в среде обитания микроорганизмов. Влияние различных излучений, использование</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<p>OK 01 OK 02 OK 03 OK 04</p>



	УФ-лучей для дезинфекции воздуха. Влияние химических факторов. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	1.Практическое занятие №1 Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микропирования.	2	
<b>Тема 2.</b> Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	1.Физиология микроорганизмов. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмоптисс, тургор клетки. Типы питания. Типы дыхания. Рост и размножение микробов. Образование спор. Процессы брожения, гниения	2	
<b>Тема 3.</b> Влияние	<b>Содержание</b>	2	ОК 01

внешней среды на микроорганизмы	1.Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Влияние концентрации веществ. Влияние различных излучений, <i>Влияние химических факторов</i> (реакции среды pH, антисептиков). Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
<b>Тема 4.</b> Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	<b>Содержание</b> 1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
<b>Тема 5.</b> Микробиология мяса и мясопродуктов	<b>Содержание</b> 1.Микрофлора пищевых продуктов . Микрофлора мяса. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи мяса. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. Микрофлора мясной кулинарной продукции:	2	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

	состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	1.Практическое занятие №2 Изучение микробиологических показателей мяса и мясопродуктов	2	
	2.Практическое занятие №3 Изучение микробиологических показателей колбасных изделий и полуфабрикатов	2	
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>		<b>10/2</b>	
<b>Тема 1. Основные</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01</b>

пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	1.Общее понятие об обмене веществ. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
<b>Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1.Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение и усвояемость пищи. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
<b>Тема 3. Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	1.Практическое занятие №4 Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости.	2	
<b>Тема 4. Рациональное</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01

сбалансированное питание для различных групп населения	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Лечебное и лечебно-профилактическое питания. Методики составления рационов питания.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
<b>Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания</b>		<b>10/4</b>	
<b>Тема 1.</b> Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	<b>Содержание</b>	4	ОК 01
	1.Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной санитарии. Медицинский контроль персонала общественного питания. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 01
	Практическое занятие №5 Изучение возбудителей пищевых инфекций, отравлений	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
<b>Тема 2.</b> Санитарно-	<b>Содержание</b>	4	ОК 01

гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	1.Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 01
	Практическое занятие № 6 Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
<b>Тема 3.</b> Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание</b>	1	ОК 01
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	ОК 02 ОК 04
<b>Тема 4.</b> Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	<b>Содержание</b>	1	ПК 2.2.
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «ВЧ ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Биологии, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности;

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.



12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт.

### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 352

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

1. Всё о весе [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

2. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

3. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

5. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

6. Медицинский портал [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

7. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

8. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

9. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

10. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink>

11. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

12. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ)

13. [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art)
14. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
З 2.1.01 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знание основных показателей микрофлоры мяса, состава, происхождения, факторов, влияющих на обсемененность; возбудителей и основных видов микробиологической порчи мяса. Знание показателей микробиологической обсемененности мяса и мясопродуктов; <i>микрофлоры мясной кулинарной продукции:</i> состава, происхождения, условий, способствующие размножению микроорганизмов.	Проверка знаний в процессе проведения занятий  Тестирование
З 2.2. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Знание санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению; микробиологического контроля на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний. Знания понятий о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов	Проверка знаний в процессе проведения занятий  Проверка знаний в процессе проведения занятий
З 2.3.09 Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	Знание возбудителей и основных видов микробиологической порчи мяса; показателей микробиологической обсемененности; <i>Микрофлоры мясной кулинарной продукции:</i> состава, происхождения, условий, способствующих размножению микроорганизмов.	Проверка знаний в процессе проведения занятий
Зо 01.01 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Рассмотрение актуальных вопросов данной темы	Оценка результатов выполнения работы.
Зо.01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Работа с основными источниками информации и другими ресурсами для решения задач	Оценка результатов выполнения работы.

Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Основные информационные источники	Оценка результатов выполнения работы.
Зо.02.02 Приемы структурирования информации;	Анализируемые информационные данные	Экспертная оценка в ходе занятия
Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология	Знания научной и профессиональной терминологии	Тестирование
Зо 04.01 Психологические основы деятельности коллектива, психологические основы личности.	Работа в группах	В ходе коллективной деятельности при решении поставленных задач
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
У 2.1.01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Определение свежести мяса и мясопродуктов по органолептическим показателям Определение свежести колбасных изделий по органолептическим показателям	Проверка умений и знаний в ходе защиты практического занятия  Проверка умений и знаний в ходе защиты практического занятия
У 2.2.01 Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Анализирование санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению; микробиологического контроля на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов	В процессе выполнения практического занятия  В процессе выполнения практического занятия
У 2.3.03 Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в	Определение свежести мяса и полуфабрикатов по органолептическим показателям Определение свежести колбасных изделий по органолептическим показателям	Проверка умений и знаний в ходе защиты практического занятия  Проверка умений и знаний в ходе защиты лабораторной работы
Уо.01.01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Решение профессиональных задач и поставленных проблем	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части	Выявление и эффективный поиск информации, необходимый для общих принципов анализа мяса и мясопродуктов.	Экспертная оценка в ходе выполнения лабораторных работ и учебной и производственной практик
Уо.01.03 Определять этапы решения задачи;	Анализ и формирования этапов решения поставленных задач	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.

Уо.01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Анализ подбора информации для решения задач	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации	Определение задач поиска оценки качества мяса и мясopодуктов	Экспертная оценка в ходе выполнения лабораторных работ
Уо.02.02. Определять необходимые источники информации	Выбор необходимых источников информации	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо.02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Выбор направления в процессе планирования, поиска информации, распределение информации по пунктам	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо.02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации;	Анализ информации и распределение по пунктам	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо.02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска;	Анализ оценки результатов поиска при выполнении профессиональных задач	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
Уо 03.0 2 Применять современную научную и профессиональную терминологию	Умение применения современной научной и профессиональной терминологии	Экспертная оценка в ходе выполнения лабораторных работ
Уо 04.01 Организовывать работу коллектива и команды	Умение проводить лабораторный анализ мяса и мясной продукции работая в группах	Экспертная оценка в ходе выполнения лабораторных работ



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»  
*наименование образовательного учреждения*

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.12**      **Технология продуктов питания животного происхождения**

*код*

*наименование профессии / специальности СПО*

на период 2023-2026

Квалификация (ии): техник ↔ технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2года и 10 мес.

на базе основного общего образования

*основного общего / среднего (полного)  
общего*

Профиль получаемого профессионального  
образования - естественно-научный

*при реализации программы среднего (полного)  
общего образования*

Программа воспитания в ГПОУ ТО «ТКПТС» разработана на основании Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, во исполнение Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), примерной программы воспитания (одобрено решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 02.06.2020 № 2/20)), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения

РФ, рекомендаций студенческого сообщества и родительского комитета ГПОУ ТО «ТКПТС».



## Содержание

1. Особенности организуемого воспитательного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»
2. Цель и задачи воспитания
3. Виды, формы, методы, технологии и содержание деятельности
- 3.1. Модуль «Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности»
- 3.2. Модуль «Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию»
- 3.3. Модуль «Здоровый стиль жизни и физическое воспитание»
- 3.4. Модуль «Экологическое воспитание и популяризация научных знаний»
- 3.5. Модуль «Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность»
- 3.6. Модуль «Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)»
- 3.7. Модуль «Профессионально - трудовое воспитание»
- 3.8. Модуль «Развитие интеллектуального потенциала»
- 3.9. Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности ГПОУ ТО «ТКПТС»
4. Основные направления самоанализа воспитательной работы
  - Приложение 1. Календарный план воспитательной работы
  - Приложение 2. Авторская дифференцированная анкета «Самооценка социально-психологических особенностей»
  - Приложение 3. Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла образовательной программы
  - Приложение 4. Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях образовательной программы
  - Приложение 5. План-проект аналитического отчета по факту реализации рабочей программы воспитания
  - Приложение 1 к календарному плану. Возможный комплект оценки педагогических наблюдений, как аналитического метода.
  - Приложение 2 к календарному плану. Таблица основных зон доработок по каждой учебной группе.
  - Приложение 6 к рабочей программе воспитания. Тематика занятий «Разговоры о важном».
  - Приложение 7 к рабочей программе воспитания. Тематика занятий «Россия- Моя история».

## 1. Паспорт рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».
Основания для разработки программы	<p>Программа воспитания в ГПОУ ТО «ТКПТС» разработана на основании Конституции Российской Федерации, Указа Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О стратегии национальной безопасности Российской Федерации», Указа Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года», Федерального закона от 29.12.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности», Федерального закона от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних», Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, во исполнение Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), примерной программы воспитания (одобрено решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 02.06.2020 № 2/20)), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ.</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов определенных

	отраслевыми требованиями (корпоративной культуры).
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, педагог организатор по безопасности жизнедеятельности, социальный педагог, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и

старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности<sup>4</sup></b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

## **2. Особенности организуемого воспитательного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»**

Воспитательный процесс в Государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса» (далее ГПОУ ТО «ТКПТС») организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на учебный год 2023 - 2024 гг., и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к

<sup>4</sup> Разрабатывается ФУМО СПО.

культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Принципы, на которых базируется воспитательный процесс:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей среде, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Основными приоритетами воспитательной работы являются:

- формирование профессиональных компетенций будущего специалиста, общей культуры личности обучающихся, их успешную социализацию в обществе и адаптацию на рынке труда;
- воспитание гражданственности, духовности, инициативности и самостоятельности, уважения к правам и свободам человека, Родине, семье;
- формирование здорового образа жизни, бережного отношения к окружающей природе, навыков экологического поведения.

Задачи рабочей программы воспитания:

1. Реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих:

2.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2.2 гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

2.3 готовность к служению Отечеству, его защите;

2.4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

2.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

2.6 толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

2.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

2.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

2.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному

образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

2.10 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

2.11 принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

2.12 бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

2.13 осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

2.14 сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

2.15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

3. Реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:

3.1 обеспечение эффективной подготовки конкурентоспособного специалиста, обладающего компетенциями, востребованными в условиях рынка; формирование профессиональной мотивированности;

3.2 изучение проблем студенчества, организация поддержки, консультативной помощи;

3.3 воспитание патриотов России, граждан, уважающих права и свободы личности, проявляющих национальную и религиозную толерантность;

3.4 развитие национальной культуры, воспитание бережного отношения к историческому и культурному наследию народов России, сохранение исторической преемственности поколений;

3.5 формирование духовно-нравственных качеств личности;

3.6 разностороннее развитие обучающихся: создание условий для самореализации через участие в научно-просветительских, физкультурно-спортивных и культурно - массовых мероприятиях, организацию досуга, создание и организацию работы творческих, спортивных и научных коллективов, объединений по интересам;

3.7 формирование экологического сознания, системы этических и эстетических идеалов и ценностей;

3.8 формирование здоровьесберегающей среды, пропаганда физкультуры и ЗОЖ;

3.9 профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции;



- 3.10 формирование сознательного отношения к семейной жизни;
- 3.11 совершенствование системы воспитательной работы, поиск и внедрение новых технологий, форм и методов воспитательной деятельности;
- 3.12 создание системы морального стимулирования обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы.

### **3. Виды, формы, методы, технологии и содержание деятельности**

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы ГПОУ ТО «ТКПТС»:

- 1) гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности;
- 2) духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию;
- 3) здоровый стиль жизни, психологическое и физическое воспитание;
- 4) экологическое воспитание и популяризация научных знаний;
- 5) студенческое самоуправление и волонтерская деятельность;
- 6) социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры);
- 7) развитие социального партнерства в воспитательной деятельности образовательной организации;
- 8) профессионально - трудовое воспитание;
- 9) социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации.

Каждое направление воспитательной деятельности представлено в соответствующем модуле.

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы (Приложение 1), утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основании направлений воспитательной работы, установленных в настоящей рабочей программе воспитания.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося, а для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся через портал госуслуг.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например:

- сохранение и преумножение традиций,
- коллективные дела и «соревновательность»,
- взаимодействие между младшими и старшими;
- и др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

### **3.1 Модуль «Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности»**

Цель модуля: формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 17.

Задачи модуля:

- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины;
- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;
- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;
- формирование знаний обучающихся о символике России;
- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;
- формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- профилактика правонарушений среди обучающихся;
- формирование антикоррупционного мировоззрения;

- развитие у обучающихся способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях.

### **3.2 Модуль «Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию»**

Цель модуля: создание условий для самоопределения обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся уважения к старшему поколению.

Формируемые компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемы личностные результаты: ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 14.

Задачи модуля:

- развитие у обучающихся нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;
- формирования толерантного отношения к лицам с ОВЗ;
- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;
- содействие формированию у обучающихся позитивных жизненных ориентиров и планов;
- оказание помощи обучающимся в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных;
- развитие способности видеть прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни;
- получение опыта эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру и самому себе;
- представление об искусстве народов России;

- опыт самореализации в различных видах творческой деятельности, умение выражать себя в доступных видах творчества.

### **3.3 Модуль «Здоровый стиль жизни, психологическое и физическое воспитание»**

Цель модуля: формирование психического и физического здоровья личности обучающихся, профилактика асоциальных явлений, характерных для студенческой среды.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8.

Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.

Задачи модуля:

- развитие культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности;

- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, занятиями спортом, развитие культуры здорового питания;

- развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек.

### **3.4 Модуль «Экологическое воспитание и популяризация научных знаний»**

Цель модуля: формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России.

Формируемые компетенции: ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10, ЛР 16.

Задачи модуля:

- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.

### **3.5 Модуль «Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность»**

Цель модуля: создание условий, способствующих самореализации обучающихся в творческой и профессиональной сфере, формирование социальной активности и популяризация волонтерского движения.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.

Задачи модуля:

- формирование активной гражданской позиции;
- развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни;
- представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри колледжа, между ПОУ и др.)

### **3.6 Модуль «Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)»**

Цель модуля: содействие развитию обучающегося как личности, реализация его способности и возможностей в обществе через накопление социального опыта и формирование социальной компетентности.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 15.

Задачи модуля:

- создание условий для достижения успешной социализированности и адаптации обучающихся;
- профилактика антивиталяного (суицидального) поведения в молодежной среде;
- ориентация подростков на обращение за помощью в сложных ситуациях;
- развитие у обучающихся навыков распознавания и предупреждения опасных для жизни и здоровья ситуаций;
- формирование у обучающихся умения делать осознанный выбор в различных ситуациях, навыков осознанного отношения к возможным последствиям собственных действий.

### **3.7 Модуль «Профессионально - трудовое воспитание»**

Цель модуля: создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального самоопределения.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16.

Задачи модуля:

- формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.
- формирование soft-skills-навыков и профессиональных компетенций;
- формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу);
- формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм;
- осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов;
- формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

### **3.8 Модуль «Развитие интеллектуального потенциала»**

Цель модуля: формирование и развитие интеллектуального потенциала обучающихся в информационном обществе.

Формируемые компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.

Задачи модуля:

- создание условий для самореализации обучающихся в пространстве научного творчества;
- формирование ценностного отношения к научно-исследовательской и другой проектной деятельности;
- поддержка одаренных обучающихся и развитие их интеллектуального потенциала;
- воспитание творческого отношения к своей профессии через исследовательскую деятельность;
- реализация общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессиям и специальностям среднего профессионального образования;
- повышение качества подготовки квалифицированных кадров, адаптированных к новым социально-экономическим тенденциям развития общества.

### **3.9 Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности колледжа»**

Цель модуля: усиление взаимодействия воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС» с организациями, созданными по инициативе обучающихся, с общественными движениями, органами власти и другими образовательными организациями.

Формируемые компетенции: ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13.

Задачи модуля:

- расширение пространства социального партнерства, развитие различных форм взаимодействия его субъектов в сфере воспитательной деятельности;
- поддержка в ГПОУ ТО «ТКПТС» инициатив общественных молодежных организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи;
- распространение опыта и совместное проведение конференций, семинаров и других учебно-воспитательных мероприятий;
- развитие сотрудничества с социальными партнёрами с целью повышения психолого-педагогического мастерства, уровня культуры педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа;
- создание между образовательными организациями центров по развитию: гуманитарной художественной культуры, личностного роста, правовой помощи, клубов психологической помощи и клубов «доброй воли» (муниципальных, региональных);



- организация сотрудничества ГПОУ ТО «ТКПТС» с правоохранительными органами по предупреждению правонарушений среди обучающихся и по созданию Центра правовой помощи обучающимся;
- поддержка и продвижение социально значимых инициатив обучающихся и (или) их организаций/ объединений в колледже, городе, регионе;
- формирование корпоративной культуры ГПОУ ТО «ТКПТС» (принадлежности к единому коллективу, формирование традиций, корпоративной этики);
- создание в ГПОУ ТО «ТКПТС» музеев, историко-патриотических клубов, литературно-творческих объединений, научных обществ с привлечением ветеранов труда, деятелей науки, культуры и искусства.

#### **4. Основные направления самоанализа воспитательной работы**

Самоанализ организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в колледже и последующего их решения.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в ГПОУ ТО «ТКПТС», являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур колледжа, реализующим воспитательный процесс в колледже;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в ГПОУ ТО «ТКПТС»: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором колледжа участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации, и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа, организуемого в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательного процесса являются:

- результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;
- состояние организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» совместной деятельности обучающихся, педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа.

Направления анализа воспитательного процесса	Критерий анализа	Способ получения информации о результатах воспитания	Результат анализа
Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся	Динамика личностного развития обучающихся	Педагогическое наблюдение	Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур колледжа.
		Авторская дифференцированная анкета «Самооценки социально-психологических особенностей» (Приложение 2)	Анкета дает возможность изучить мотивацию на развитие профессиональных навыков и личностное развитие, оценку у обучающихся уровня организации и их интерес к общественной деятельности. Дополнительно анкета позволяет оценить результативность реализуемой воспитательной работы с точки зрения самоанализа обучающегося.
Состояние организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа	Наличие в колледже интересной, событийно насыщенной и лично развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС»	Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа, лидерами общественных молодежных организаций, созданных обучающимися в колледже, при необходимости – их анкетирование	Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС» по направлениям: <ul style="list-style-type: none"> <li>- духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию;</li> <li>- гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности;</li> <li>- здоровый стиль жизни и физическое воспитание;</li> <li>- экологическое воспитание и популяризация научных знаний;</li> <li>- социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации;</li> <li>- социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры);</li> </ul>

			- профессионально - трудовое воспитание; - развитие интеллектуального потенциала; - студенческое самоуправление и волонтерская деятельность
--	--	--	---

Анализ организуемого в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательного процесса осуществляется ежегодно кураторами учебных групп совместно с заместителем директора по учебно-воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и на заседании цикловой комиссии профессионального цикла специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

План-проект аналитического отчета анализа воспитательного процесса в группах представлен в Приложении 5.

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

**Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:**

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

## **5. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

### **Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

### **Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, кураторов учебных групп, преподавателей, мастеров производственного обучения.

### **Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

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

### **Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования,

общественности, работодателей);

- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности ГПОУ ТО «ТКПТС» представлена на сайте организации.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

№ п/п	Наименование модулей / мероприятий	Дата проведения	Ответственный	Планируемый результат	Отметка о выполнении	Итоговый документ	Код ЛР	Примечания
<p><b>Модуль 1. Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности</b></p> <p><b>Формируемые компетенции:</b>                      выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;                      работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;                      осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;                      содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;                      проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p><b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11</p>								
<b>1.1</b>	<b>Мероприятия по формированию патриотизма и гражданской позиции, формирование российской идентичности</b>							
1.1.1	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»	(по отдельном у плану) 34 ч.	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительно образования,	Проведённые внеурочные занятия		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	

			педагог-организатор					
1.1.2	Цикл внеурочных занятий «Россия – Моя история»		Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор	Проведённые внеурочные занятия		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	Цикл внеурочных занятий «Россия –Моя история»»
1.1.3	Конкурс рисунков «Мир прекрасен без войны», посвященный окончанию Второй Мировой войне	Сентябрь	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор	Наличие не менее 10 рисунков для конкурса		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык
1.1.4	Классные часы «210 лет со дня Бородинского сражения»	07.09.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература



1.1.5	Классные часы «Урок памяти (30.10.2023 День памяти политических репрессий)»	30.10.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.6	Классные часы «День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России»	08.11.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.7	Классные часы «День неизвестного солдата»	3.12.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.8	«Вновь юность, май, весна и 45-й!» - конкурс патриотической песни, посвящённый 79 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	04.05.23	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор,	Участие каждой группы первого и второго курса		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 12	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

			зав. отделением					
1.1.9	Мероприятие, посвящённое 23 февраля «Я честью этой дорожу»	19.02.24	Зам.дир. по УВР Педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп , тьютор, педагог-организатор	Участие каждой группы первого и второго курса		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.10	Тематический классный час «Гордимся славою героев», посвящённый Дню героя России	09.12.23	Зам.дир. по УВР Педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп , тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.11	Тематический классный час «День народного единства»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.12	Викторина, посвященная Дню народного единства	03.11.23	Зам.дир. по УР. Преподаватели общественных дисциплин	Проведение викторины в 20 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.13	Международный день толерантности	16.11.23	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Проведённые классные часы		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.14	Тематический классный час «День государственного герба Российской Федерации»	30.11.2023	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.15	Тематические классные часы «День Конституции»	11.12.23	Зам. дир. по УР. Кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.16	Викторина, посвященная Дню Конституции	Декабрь	Зам. дир. по УР. Преподаватели общественных дисциплин	Проведение викторины в 20 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.17	Классный час «День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации»	25.12.23	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.18	Классный час «День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)»	27.01.24	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.19	Классный час «80-лет со дня победы Вооруженных сил СССР	02.02.24	Зам.дир. по УВР кураторы	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет,	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины:

	над армией гитлеровской Германии в 1943 году в Сталинградской битве.		учебных групп, тьютор, зав. отделением			информация на сайт	ЛР 7	история, литература, русский язык, родная литература
1.1.20	Классный час «День воссоединения Крыма с Россией»	18.03.24	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.21	Встреча с ветеранами ВОВ и тружениками тыла	Май	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	Встреча студентов с ветеранами ВОВ и тружениками тыла		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.22	День памяти о россиянах, исполняющих служебный долг за пределами Отечества	15.02.2024	Зам.дир. по УВР. Преподаватель ОБЖ	Проведенный Урок памяти		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: история, ОБЖ, БЖД, литература
1.1.23	Всемирный день гражданской обороны	01.03.2024	Зам.дир. по УВР. Преподаватель ОБЖ	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: ОБЖ БЖД
1.1.24	Мероприятие «День России»	Июнь	Зам. дир. по УР.	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация	ЛР 2, ЛР 3	Учебные дисциплины:

			Преподаватели общественных дисциплин, зав. отделением			на сайт		история, литература, русский язык, родная литература
1.1.25	Участие в акции «Свеча памяти»	22.06.2024	кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, педагог-организатор	Участие в акции		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.26	Проведение экскурсий в музей техникума, работа по сбору и оформлению материалов по истории образовательного учреждения	В течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Зав. библиотекой, библиотекарь, администрация	Повышение уровня знаний студентов о ГПОУ ТО «ТКПТС»		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины – история, литература, русский язык, родная литература
1.1.27	Цикл классных часов, посвященных Дню толерантности и «Толерантность и межнациональные отношения»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.28	Участие в областном смотре-конкурсе «Арт - профи»	Февраль	Зам.дир. по УВР. Педагог дополнительно образования, педагог - организатор, преподаатели	Участие в областном смотре-конкурсе «Арт - профи»		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.29	Книжные выставки «Храним в сердцах Великую Победу» «Они писали о войне»	Март-май	Зав. библиотек ой. библиотекарь	Посещение выставки не менее 300 студентами		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.30	День космонавтики , 67 лет со дня запуска СССР первого искусственного спутника Земли.	12.04.2024	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.31	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	19.04.24	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.32	Подготовка и участие в Акции «Бессмертный полк России»: - беседы «Участник Великой Отечественной войны в моей семье»	Апрель-май	Зам.дир. по УВР. Преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватель ОБЖ. кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, педагог-организатор	Участие в Акции и проведенные беседы		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.33	Спортивная эстафета, посвященная Дню Победы	Май	Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. Воспитания. Преподаватель-организатор ОБЖ	Участие в эстафете не менее 15 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Физическая культура, история
1.1.34	Литературно-музыкальная композиция «Сохрани память навсегда!», посвященная 79 годовщине Победы	Май	Зам.дир. по УВР. Педагог дополнительно го образования, студенческий совет, педагог - организатор. Кураторы учебных групп,	Участие представителей от каждой группы 1 и 2 курса		фотоотчет, информация на сайт	ЛР5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература



			тьютор, зав. отделением					
1.1.35	Цикл классных часов «Уроки мужества»	Апрель-май	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.36	Участие в городской акции «Вахта памяти»	Май	Зам.дир. по УВР. Преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватель ОБЖ	Участие в городской акции «Вахта памяти» волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.37	Торжественная линейка, посвященная Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 - 1945 годов (9 мая)	07.05.2024	Зам.дир. по УВР. Педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Участие в Торжественной линейке			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.38	Участие в праздничных мероприятиях, посвященных Дню Победы	09.05.2024	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие студентов в праздничных мероприятиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная

								литература
1.1.39	Акция «Забота» - оказание помощи и поздравление ветеранов	Май	Зам.дир. по УВР. Педагог – организатор, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета в Акции		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.40	День Государственного флага Российской Федерации	22.08.24	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие студентов в праздничных мероприятиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.41	День Военно-морского флота	30.07.24	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.42	81 год со дня победы советских войск над немецкой армией под Курском в 1943 году	23.08.24	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
<b>1.2</b>	<b>Правовое воспитание и профилактика правонарушений</b>							
1.2.1	Координирование плана работы с органами и учреждениями системы профилактики	Сентябрь	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-психолог	Выполненный план работ с органами и учреждениями системы профилактики			ЛР 2, ЛР 3	
1.2.2	Мероприятия к 300-летию прокуратуры России	Сентябрь-декабрь	Зам.дир. по УВР, классные	Реализованный план		Протокол, фотоотчет,	ЛР 2, ЛР 3	Учебные дисциплины:

			руководители, педагог-организатор, педагог-психолог, педагог-организатор ОБЖ	мероприятий		информация на сайт		история, обществознание, ОБЖ
1.2.3	Неделя безопасности	2 – 8 сентября 2023	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, зам.дир. по БиХР, преподаватель – организатор ОБЖ, зав. отделением	Проведение не менее 5 мероприятий по безопасности жизнедеятельности		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9	Учебные дисциплины: БЖ, ОБЖ, охрана труда
1.2.4	Классные часы, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом. «Меры по противодействию терроризму», «Правила поведения в случае террористического акта»	3 сентября 2023	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, зам.дир. по БиХР, преподаватель – организатор ОБЖ	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, БЖ, ОБЖ

1.2.5	Организация встреч для обучающихся и педагогических работников со специалистами субъектов системы профилактики	В течение года	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Участие не менее 15 учебных групп во встречах со специалистами субъектов системы профилактики		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10	
1.2.6	Своевременное выявление проблемных ситуаций в семьях с последующей постановкой семьи и подростка на внутриколледжный контроль	По мере необходимости	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог	Отчёты классных руководителей и тьютора о проблемных ситуациях в семьях своих студентов		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 7, ЛР 12	
1.2.7	Круглый стол «Права ребенка с рождения до совершеннолетия»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР. КДН и ЗП, Социально-психологическая служба, зав. отделением	Участие не менее 5 учебных групп в «круглом столе»		Протокол, фотоотчет информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.2.8	<p>Тематические классные часы и беседы, профилактические акции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Права и обязанности обучающихся, соблюдение Правил внутреннего распорядка, традиции колледжа</li> <li>- Профилактика ДТП</li> <li>- Предупреждение правонарушений и преступлений среди обучающихся. Новое в законодательстве</li> <li>- Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних.</li> <li>- Профилактика травматизма на объектах ж/д транспорта</li> <li>- Молодежный экстремизм: корни и проблемы</li> <li>- Терроризм – чума XXI века</li> <li>- Противодействие коррупции</li> </ul>	В течение учебного года	<p>Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор. Социально-психологическая служба, зав. отделением</p>	Проведённые классные часы в 31 учебной группе		Протокол, фотоотчет информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности, БЖ, ОБЖ, охрана труда
1.2.9	Профилактическая работа со обучающимися, состоящими на всех видах учета	в течение учебного года	<p>Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-психолог, кураторы учебных групп, тьютор</p>	Проведение профилактических мероприятий с обучающимися, состоящими на всех видах учета		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности, БЖ, ОБЖ, охрана труда

1.2.10	Заседания Совета профилактики в колледже (по плану)	в течение года ежемесячно	Члены Совета профилактики	Протоколы о проведении заседаний студенческого совета		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	
1.2.11	Работа по оформлению и корректировке социального паспорта колледжа	в течение учебного года	Социальный педагог, педагог-психолог, кураторы учебных групп, тьютор	Наличие актуальной информации в социальных паспортах каждой учебной группы		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 12	

1.2.12	Вовлечение «трудных» студентов в спортивные секции, в творческие объединения	в течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагоги дополнительного образования, руководитель физ. воспитания	Организация деятельности «трудных» студентов во внеучебное время		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 11	Учебные дисциплины: физическая культура
1.2.13	Оформление в библиотеке методического уголка по правовому воспитанию для обучающихся и кураторов учебных групп	ноябрь	Зав. библиотекой, библиотекарь	Наличие в библиотеке методического уголка по правовому воспитанию для обучающихся и классных руководителей		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 11	
1.2.14	Организация работы волонтеров по профилактике употребления ПАВ	в течение года	Зам.дир. по УВР. Студ. Совет. Социально-психологическая служба	Организация не менее 3 акций в за учебный год по профилактике употребления ПАВ			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	



				волонтерским отрядом				
1.2.15	Регулярное размещение информации профилактического характера на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах	в течение года	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, студ. Совет. Социально-психологическая служба	Наличие информации профилактического характера на информационном стенде, сайте техникума, социальных сетях, мониторах		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	
1.2.16	Общешкольная тематическая линейка по итогам месяца	на последней неделе месяца	Администрация, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели и мастера п/о	Ежемесячное подведение итогов обучения		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
1.2.17	Областной конкурс «Молодежь против коррупции»	октябрь-ноябрь	Администрация, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет колледжа	Участие не менее 15 студентов областного конкурса «Молодежь против коррупции»		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 2, ЛР 11	

1.2.18	Комплекс мероприятий, посвященных международному дню борьбы с коррупцией	декабрь	Педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет колледжа, волонтерский отряд «Талисман»	Проведение не менее 3 акций и мероприятий, посвященных международному дню борьбы с коррупцией		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 11	Учебные дисциплины- история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности
1.2.19	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	30.04.2024	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, преподаватель ОБЖ, зав. отделением	Проведение тематического урока не менее, чем в 10 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины- БЖ, ОБЖ, охрана труда

1.2.20	Регулярное размещение информации профилактического характера на тему профилактики ДТП и детского травматизма на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах	В течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, преподаватель ОБЖ	Наличие информации профилактического характера на тему профилактики ДТП и детского травматизма на информационном стенде, сайте техникума, социальных сетях, мониторах		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	
<b>Модуль 2. Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию</b> <b>Формируемые компетенции:</b> осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;								

<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>Формируемы личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12.</p>							
2.1	<p>Тематические классные часы:          - «Этика поведения в колледжа»          - День солидарности в борьбе с терроризмом и др. (по плану)</p>	<p>В течение учебного года</p>	<p>Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, зав. библиотекой, библиотекар, зав. отделением</p>	<p>Проведенные классные часы во всех учебных группах</p>	<p>Протокол, фотоотчет, информация на сайт</p>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10</p>	<p>Учебные дисциплины- история, литература, родная литература</p>
2.2	<p>Психологическое тестирование в группах нового набора по выявлению обучающихся, склонных к девиантному поведению</p>	<p>Октябрь</p>	<p>Социально-психологическая служба, кураторы учебных групп, тьютор</p>	<p>Отчеты о проведении психологического тестирования в группах нового набора по выявлению обучающихся, склонных к девиантному поведению</p>	<p>Протокол</p>	<p>ЛР 3, ЛР 9</p>	
2.3	<p>Выставка фотографий «Самые домашние» в честь Всемирного дня защиты животных</p>	<p>5 – 30 октября 2023</p>	<p>Зам. дир. по УВР, педагог - организатор,</p>	<p>Участие в выставке не менее 25</p>	<p>фотоотчет, информация на сайт</p>	<p>ЛР 11, ЛР 12</p>	<p>Учебные дисциплины - биология, химия</p>

			педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	фоторабот				
2.4	Литературные выставки: - в честь 205-летия со дня рождения великого русского писателя Алексея Константиновича Толстого (05.09.22); --165 лет со дня рождения русского ученого, писателя Циолковского К.Э.( 17.09.22); -180 лет со дня рождения Верещагина В.В.(26.10.22); -135 лет со дня рождения Маршака С.Я.(03.11.22); - 170лет со дня рождения писателя Мамина –Сибиряка Д.Н.(06.11.22); -190 лет со дня рождения основателя Третьяковской галереи Третьякова П.М.(27.12.22); -200 лет со дня рождения Ушинского К.Д.(03.03.23);	В течении учебного года	Зав. библиотекой, библиотекарь, кураторы учебных групп, тьютор	Организация выставки в честь 125-летия со дня рождения великого русского поэта Сергея Александровича Есенина		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины- литература, родная литература

	<p>-110 лет со дня рождения писатели и поэта , автора слов гимна Российской Федерации и СССР Мизалкова В.М.(13.03.23);  - всемирный день театра (27.03.23);  - 155 лет со дня рождения писателя Горького М.(28.03.23);  -150 лет со дня рождения композитора и пианиста Рахманинова С.В.(01.04.23);  - 200 лет со дня рождения российского классика и драматурга Островского А.Н.(12.04.23);  -240 лет основания Черноморского флота (13.05.23);  -320 лет основания Балтийского флота (18.05.23);  -в честь дня славянской письменности (24.05.23);  - 120 лет со дня рождения композитора, педагога, дирижера Хачатуряна А.(06.06.23);  - 280 лет со дня рождения Державина Г.Р.(14.06.23);  -130 лет со дня рождения поэта Маяковского В.В 19.06.23.</p>							
2.5	Литературная гостиная, посвященная творчеству	01 – 08 октября	Зам. дир. по УВР, педагог -	участие в литературной		фотоотчет, информация	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-

	поэтессы М.А. Цветаевой	2023	организатор, педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	гостиной не менее, чем 15 студентов		на сайт		литература, родная литература
2.6	Конкурс – фестиваль вокального творчества «Голос»	ноябрь	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	Участие в конкурсе по одному или более представителей от групп первого и второго курса		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.7	Фестиваль национальных культур, посвященный Дню народного единства	ноябрь	Администрация, педагог - организатор кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительно го образования,	Участие в конкурсе по одному или более представителей от групп первого и второго курса		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература, экономические и правовые основы профессиональной деятельности

			зав. отделением					
2.8	Литературно-музыкальная композиция «Загляните в мамины глаза», посвящённая празднованию Дню матери	26.11.2023	Зам. дир. по УВР, педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее, чем 25 студентов в поздравлении ко Дню матери		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 12	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература
2.9	Развлекательное мероприятие КВН	апрель	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, зав. отделением	Организация не менее 2 команд для участия в КВН		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.10	Новогоднее поздравление обучающихся и преподавателей	декабрь	Зам. дир. по УВР, Педагог-организатор. педагог дополнительно го образования, студенческий	Онлайн-поздравление не менее, чем от 15 студентов		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	



			совет, преподаватели, мастера п/о					
2.11	Мероприятие, посвящённое Всероссийскому Дню студентов «От сессии до сессии живут студенты весело»	24.01.2024	Администрация, Педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Участие не менее 2 представителей от групп первого и второго курса в мероприятии		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	
2.12	Литературно-научная выставка «Учёные России»	8 – 28 февраля 2024	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, преподаватели, зав. отделением	Наличие литературно-научной выставки «Учёные России»		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература, химия, астрономия, информатика. математика

2.13	Музыкально - развлекательная композиция, посвящённая Международному женскому дню «Весенние улыбки!»	04.03.2024	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, учебных групп, тьютор	Участие не менее 1 человека от групп первого и второго курса		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	
2.14	Литературная выставка «Всероссийская неделя детской и юношеской книги»	23 – 29 марта 2024	Зам. дир. по УВР, Зав. библиотекой, библиотекарь	Наличие литературной «Всероссийская неделя детской и юношеской книги»		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины - литература, родная литература
2.15	Музыкально-развлекательная программа «Угадай мелодию», музыкальный батл	25.03.2024	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп, тьютор	Участие в программе не менее двух учебных групп		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.16	«Когда мы вместе сможем все», мероприятие, посвящённое Международному Дню семьи.	13.05.2024	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-	Участие не менее 1 человека от групп первого и второго курса		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11, ЛР12	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература,

			организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели русского языка и литературы					физическая культура
2.17	Международный день родного языка	21.02.24	Зам.2.1дир. по УВР, Преподаватели русского языка и литературы, Зав.библиотекой, библиотекарь, педагог-организатор	Участие в мероприятии не менее 20 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-русский язык, литература, родная литература
2.18	«Славянской азбуки начало» - мероприятие, посвящённое ко Дню славянской письменности и культуры	24.05.2024	Зам.дир. по УР, Преподаватели русского языка и литературы	Участие в мероприятии не менее 10 учебных групп		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-история, литература, родная литература
2.19	День русского языка - Пушкинский день России	03.06.2024	Зам.2.1дир. по УВР, Преподаватели русского языка и литературы, Зав.библиотекой, библиотекарь,	Участие в мероприятии не менее 20 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-русский язык, литература, родная литература

			педагог-организатор					
2.20	День рождения Петра I	09.06.2024	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели истории	Участие в мероприятии не менее 25 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, обществознание
2.21	Выпускной вечер: «Пришла пора нам расставаться!»	30.06.2024	Администрация, педагог-организатор, кураторы выпускных групп, педагог дополнительного образования, мастера п/о	Организация праздничного мероприятия для выпускников		План мероприятия, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: русский язык, литература, родная литература

<b>Модуль 3. Здоровый стиль жизни и физическое воспитание</b> <b>Формируемые компетенции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</li> <li>– использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</li> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul> <b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.								
3.1	«Береги здоровье смолоду» - спортивный праздник, посвященный Всероссийскому Дню здоровья.	06.04.2024	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания кураторы учебных групп, тьютор	Участие в мероприятии не менее 9 учебных групп	фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура	

3.2	Туристическо-спортивная игра, посвященная Дню российского туризма	25.09.2024	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, кураторы учебных групп, тьютор	Участие в мероприятии сборной техникума по спортивному ориентированию и желающим студентов не менее 15 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура
3.3	Организация спортивных секций. Вовлечение студентов в спортивные секции	Сентябрь, октябрь	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, кураторы учебных групп, тьютор	Вовлечение не менее 10 человек в каждую спортивную секцию		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.4	Участие в спортивных состязаниях, посвященных Дню города и Дню области	сентябрь	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, руководитель физ. воспитания, преподаватели физкультуры	Участие сборных команд техникума в спортивных состязаниях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.5	Участие в спартакиаде среди обучающихся профессиональных	в течение учебного	Зам.дир. по УВР.	Участие сборных команд		фотоотчет, информация	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины:

	образовательных организаций Тульской области (согласно календарю спартакиады)	года	Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры	техникума		на сайт		физическая культура
3.6	Профилактика вредных привычек и пропаганда здорового образа жизни (по отдельному плану)	в течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, студ. совет, социальный педагог, педагог-психолог	Выполнение плана		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура, обществознание
3.7	Подготовка и проведение сдачи норм физкультурного комплекса «Готов к труду и обороне»	в течение года	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры	Сдача норм «ГТО» не менее 145 студентов		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.8	Проведение спортивных соревнований среди групп техникума (по графику)	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. Культуры, зав. отделением	Участие не менее 10 учебных групп в соревнованиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура

3.9	Тематические классные часы, лекции в рамках акции «Стоп ВИЧ/СПИД», волонтерская акция «Всемирный день борьбы со СПИДом» - «Молодежь против СПИДа» - Профилактика венерических заболеваний	декабрь	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, студенческий совет, педагог-психолог, волонтерский отряд «Талисман», зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12	
3.10	Акция «Всемирный день отказа от курения» Акция «Бросай курить!»	ноябрь май	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, студенческий совет, волонтерский отряд «Талисман»	Проведение не менее двух акций за учебный год		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура, русский язык, ОБЖ, БЖД
3.11	Конкурс на лучшую антinarкотическую листовку (1-2 курсы)	декабрь	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-	Наличие не менее 10 конкурсных		Положение, фотоотчет, информация	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	Учебные дисциплины: литература,



			организатор, студенческий совет	работ		на сайт		русский язык, обществознание
3.12	«День Здоровья»	апрель	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, студенческий совет	Проведение не менее двух мероприятий		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.13	Классные часы «Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»	в течение уч ебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	лр 9, лр 10	
3.14	Распространение информационного материала с целью профилактики табакокурения, алкоголизации, наркотизации	в течение уч ебного года	Зам.дир. по УВР. Студенческий совет, Социально- психологическа я служба, волонтерский отряд «Талисман»	Наличие информационно го материала в соц. сетях, на стендах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 10	
3.15	Книжные выставки по	в течение	Зам.дир. по	Наличие		фотоотчет,	ЛР 2, ЛР	Учебные

	профилактике всех зависимостей	учебного года	УВР. Зав. библиотекой, библиотекарь, студенческий совет	книжных выставок по профилактике зависимостей		информация на сайт	3, ЛР 5, ЛР 9	дисциплины: литература, родная литература
3.16	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	28 – 30 октября 2023	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Участие не менее 10 учебных групп во Всероссийском уроке		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: информатика
3.17	Уроки безопасности в сети Интернет	в течение учебного года	Социально-психологическая служба	Проведение уроков не менее, чем в 15 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: информатика
3.18	Антинаркотический месячник «Вместе против наркотиков»	По графику проведения	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, студенческий совет	Участие в антинаркотическом месячнике студ.совета, волонтерского отряда		План мероприятий, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура, обществознание

<b>Модуль 4. Экологическое воспитание и популяризация научных знаний</b> <b>Формируемые компетенции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul> <b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10.									
4.1	Классные часы на тему "Экология и энергосбережение" в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	11 – 29 октября 2023	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края	
4.2	Всемирный день Земли	22.04.2024	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 мероприятий в часть Всемирного дня окружающей среды		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края	

4.3	Всемирный день окружающей среды	03.06.2024	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 мероприятий в часть Всемирного дня окружающей среды		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
4.4	Участие в эколого-просветительских акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	в течение года	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 10 студентов в эколого-просветительских акциях разного уровня		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
4.5	Участие в проектной, научно-исследовательской деятельности экологической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	в течение года	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 5 студентов в проектной, научно-исследовательской деятельности экологической направленности , рекомендованных Министерством образования Тульской		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края

				области и Министерством просвещения РФ				
4.6	Реализация проектов экологической направленности	в течение года	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, студенческий совет	Реализация не менее 1 проекта экологической направленности		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
<b>Модуль 5. Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность</b> <b>Формируемые компетенции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</li> <li>– осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</li> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</li> </ul>								

культурного контекста; – использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. <b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10.								
5.1	Заседание студенческого совета и волонтерского отряда «Талисман», посвященное Международному дню добровольца в России	03.12.2023	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие в заседании не менее 50 студентов-представителей студ.совета и волонтерского отряда		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.2	День добровольца (волонтера) в России	05.12.23	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет					

5.3	Подготовка волонтеров для Регионального и национального чемпионатов «Профессионалы (WorldSkills Russia)», «Абилимпикс»	По графику проведения чемпионатов	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, мастера п/о	Подготовка не менее 7 студентов в качестве волонтеров для Регионального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)»		Фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	
5.4	Участие в форумах, конкурсах, слётах волонтерской деятельности	По графику проведения	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие не менее, чем в 5 форумах, конкурсах, слётах волонтерской деятельности		Фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: обществознание
5.5	Заседание студенческого совета и волонтерского отряда «Талисман»	Ежемесячно	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Наличие протоколов о проведении ежемесячных заседаний		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.6	Конкурс на лучшую студенческую группу	Апрель	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор,	Участие в конкурсе не менее 9		Фотоотчет, протокол, информация	ЛР 2, ЛР 11	

			педагог дополнительного образования, студенческий совет	учебных групп		на сайт		
5.7	Награждение активных студентов колледжа «Лидеры ТКПТС»	Июнь	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп	Выявление и награждение не менее 25 активных студентов		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 11	
5.8	Областной слет лидеров органов студенческого самоуправления учреждений среднего профессионального образования Тульской области	ноябрь	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие не менее 10 представителей студ.совета техникума		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.9	Областной конкурс волонтерских проектов «Хочу делать добро!»	январь	Педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие волонтерского отряда техникума не менее, чем с 1 волонтерским проектом		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.10	Областной слет лидеров органов	июнь	Педагог-	Участие не		Фотоотчет,	ЛР 2, ЛР 7	



	студенческого самоуправления «Большая гонка студенческих советов»		организатор	менее 10 представителей студ.совета техникума		информация на сайт		
5.11	Выборы студенческих советов учебных групп и отделений	сентябрь	Педагог-организатор	Участие в выборах не менее 50 представителей студ.совета		Протоколы заседаний студенческих советов	ЛР 2, ЛР 7	Учебные дисциплины: обществознание
5.12	Отчетно-выборная студенческая конференция	октябрь	Педагог-организатор	Участие не менее 5 студентов-представителей студ.совета		План проведения, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.13	Конкурс «Студент года – 2023»	сентябрь-июнь	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор	Участие не менее 1 студента от техникума		Положение, сводный протокол, дипломы	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 11	
5.14	Волонтерские акции	по отдельном у плану	Педагог-организатор	Проведение не менее 25 волонтерских акций и мероприятий		Сценарий, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2	Учебные дисциплины: обществознание

<p><b>Модуль 6. Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)</b></p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</li> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</li> </ul> <p><b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.</p>					<p>Подготовка не менее 7 студентов в качестве волонтеров для Регионального чемпионата «Абилимпикс»</p>		
<p><b>6.1</b></p>	<p><b>Мероприятия по адаптации студентов нового набора</b></p>						
<p>6.1.1</p>	<p>Единый классный час «ПБП – правила жизни»</p>	<p>сентябрь</p>	<p>Кураторы первых курсов, тьютор, зав. отделением</p>	<p>Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса</p>	<p>Протокол, информация на сайт</p>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10</p>	<p>Учебные дисциплины: ОБЖ, БЖД</p>

6.1.2	Единый тематический классный час для первокурсников «Наш колледж: традиции и нормы»	сентябрь	Кураторы учебных групп первых курсов, тьютор, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 10	
6.1.3	Психологическое тестирование студентов групп нового набора: диагностика эмоционально-волевой сферы, уровня социализации.	сентябрь, октябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог	Аналитические отчеты по психологическому тестированию студентов групп нового набора		Протокол	ЛР 2, ЛР 9	
6.1.4	Анкетирование студентов «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др. сентябрь	сентябрь	Студенческий совет, кураторы учебных групп, тьютор	Наличие информации после анкетирования от студентов первого курса по темам «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др.		Протокол	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9	
6.1.5	Классный час «Я – студент ГПОУ ТО ТКПТС» (знакомство с Уставом колледжа, правилами внутреннего распорядка и др. локальными актами)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, зам. директора по УПР, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 10	
6.1.6	Тематический классный	по плану	Кураторы	Проведение		Протокол,	ЛР 7, ЛР 9	

	час для групп нового набора «Готовимся к первой промежуточной аттестации»	проведения аттестаций	учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, зав. отделением	классных часов во всех учебных группах первого курса		информация на сайт		
6.1.7	Изучение личных дел студентов (набор 2023 год)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба	Выявление информации о студентах групп нового набора		Отчет		
6.1.8	Создание условий для социальной адаптации студентов I курса (знакомство с работой библиотеки, вовлечение в работу студенческого совета, кружков и секций)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, педагог дополнительного образования, руководитель физического воспитания	Проведение ознакомительных классных часов и экскурсий по техникуму во всех учебных группах первого курса		План работы, отчет	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 11	
6.1.9	Организационные тренинги в группах нового набора, направленные на формирование коллектива, выявление	Сентябрь-ноябрь	Педагог-психолог	Отчет о проведении тренинга в группах нового набора		План работы, отчет	ЛР 2, Р 3, ЛР 9	

	актива, лидеров.							
6.1.10	Составление социального паспорта групп первого года обучения	Сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба	Наличие социальных паспортов групп первых курсов у классных руководителей		Отчет	ЛР 7, ЛР 12	
6.1.11	Осуществление психологической, психолого-педагогической поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения без попечения родителей	в течение учебного года	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба	Проведение психологических консультаций по мере необходимости педагогом-психологом		План работы, отчет	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9	
6.1.12	День знаний «Здравствуй, колледж!»	01.09.2023	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	Проведение ознакомительной встречи с группами нового набора		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	
6.1.13	Посвящение в студенты «Город будущих мастеров»	30.09.2023	Педагог - организатор, кураторы первых курсов Студенческий совет	Участие в мероприятии не менее 9 групп нового набора		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 11	
6.1.14	Индивидуально-психологическое консультирование	в течение года	Педагог-психолог	Проведение психологических консультаций		Протокол	ЛР 7, ЛР 9	

	участников образовательного процесса			по мере необходимости педагогом-психологом				
6.1.15	Профилактическая работа	в течение года	Педагог-психолог	отчетность о проведении профилактической работы по мере необходимости		Протокол	ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9	
6.1.16	Организация летней оздоровительной кампании для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	Июль, август	Зам. директора по УВР, социальный педагог	Составление плана мероприятий по организации летней оздоровительной кампании для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей		Отчет	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	
<b>6.2</b>	<b>Работа с родителями (законными представителями), поддержка семейного воспитания и общественных объединений в сфере воспитательной деятельности</b>							
6.2.1	Родительские собрания: - Организационное собрание родителей студентов 1 курса для ознакомления с нормативно-правовыми	Сентябрь – октябрь – декабрь	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, педагог –	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10 ЛР 12	

	локальными документами, регламентирующими учебный процесс, традициями колледжа «Воспитание и обучение. Общая задача» - «Эффективное взаимодействие студентов, родителей и педагогов» - «Безопасные зимние каникулы»		психолог, социальный педагог, зав. отделением					
6.2.2	Родительские собрания: «Интернет-безопасность» «Безопасные каникулы»	Апрель – май	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, педагог – психолог, социальный педагог, зав. отделением	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 10	
6.2.3	Родительские собрания в учебных группах, посвященные анализу успеваемости и посещаемости студентов	1 раз в квартал	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт		
6.2.4	Привлечение родителей к	в течение	Зам.дир. по	Наличие		Протокол,		

	организации внеклассной воспитательной работы со студентами	учебного года	УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	родительского актива в каждой учебной группе для участия в организации внеклассной воспитательной работы со студентами		информация на сайт		
6.2.5	Анкетирование родителей по различным вопросам	в течение учебного года	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор. Социально-психологическая служба	Наличие необходимой информации от родителей по мере необходимости		Протокол		
6.2.6	Приглашение родителей на общеколледжные мероприятия	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	Присутствие родителей студентов на общетехникумовских мероприятиях		информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	
6.2.7	Индивидуальная работа с родителями студентов	в течение учебного года	Кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог	Проведение бесед с родителями индивидуально-классным руководителем		Протокол		



				по мере необходимости				
6.2.8	Выявление проблемных семей, постановка внутритколледжный учет	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог	Наличие актуальной информации у классного руководителя и администрации техникума		Протокол	ЛР 12, ЛР 3, 12	
6.2.9	Консультирование родителей: - рекомендации психолога, как помочь подростку в период адаптации; - по проблемам индивидуального развития студентов, по проблемам общения с детьми.	в течение учебного года	Администрация колледжа. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог	Проведение встреч с родителями для консультации по актуальным темам по запросу		Протокол	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 12	
6.2.10	Организация работы представителей родителей в Совете учреждения, родительском комитете	в течение учебного года	Социально-психологическая служба	Участие не менее 1 родителя в Совете учреждения, родительском комитете		Протокол	ЛР2, ЛР 12	

**Модуль 7. Профессионально - трудовое воспитание**

**Формируемые компетенции:**

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность.

**Формируемые личностные результаты:** ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8,

ЛР 11, ЛР 13						
7.1	Серия мастер-классов "Готовлю просто, готовлю вкусно" Серия мастер-классов для детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, от преподавателей и мастеров производственного обучения ГПОУ ТО "ТКПТС" по компетенциям ресторанный сервис, кондитерское дело, поварское дело. Возможен онлайн-формат	5 – 30 октября 2023	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор Мастера п/о Кураторы учебных групп, тьютор	Проведение не менее 2 мастер-классов от студентов техникума	Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 11

	проведения.							
7.2	«Кулинарный поединок» Кулинарный поединок между командами студентов старших курсов и преподавателей, мастеров производственного обучения, в процессе которых необходимо успеть приготовить блюда по заданию за определенный период времени. Возможен онлайн-формат проведения.	15.12.2023	Зам.дир. по УПР, заведующий практикой, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения	Участие не менее 5 студентов		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 1	
7.3	Введение в профессию и специальность, встречи с выпускниками, лучшими специалистами производственных предприятий города и района, экскурсии на производство	в течение учебного года	Зам.дир. по УПР, заведующий практикой, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения	Участие в мероприятиях не менее 350 студентов за учебный год		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	

7.4	Уроки предпринимательства	в течение учебного года	Зам. дир. по УР, зав. отделением, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, преподаватели	Участие в Уроках не менее 15 учебных групп		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.5	Мероприятия в рамках Всероссийского Дня финансовой грамотности	в течение учебного года	Зам.дир. по УР, преподаватели, студенческий совет	Проведение не менее 3 мероприятий		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.6	Участие в городских, областных ярмарках рабочих мест	в течение учебного года	Администрация колледжа, преподаватели, мастера п/о, педагог организатор	Участие не менее 10 студентов		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.7	Субботники по наведению порядка в аудиториях и других помещениях, благоустройству территории колледжа	в течение учебного года, ежедневно, генеральная уборка один раз в месяц	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	Участие не менее 60 студентов в субботниках		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	
7.8	Контроль за трудоустройством выпускников	По плану	Кураторы учебных групп, заведующий практикой, мастера п/о	Наличие актуальной информации о трудоустройстве выпускников		Протокол		

7.9	Организация занятости и трудоустройства студентов в летний период	май-июнь	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог	Сотрудничество, не менее, чем с 3 организациями, готовыми трудоустроить студентов на летний период времени		Протокол	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание, финансовая грамотность
7.10	Проведение тренингов «Формирование коммуникативных навыков при трудоустройстве» (выпускные группы)	По согласованию	Педагог-психолог	Наличие отчета о проведении тренинговых мероприятий в учебных группах			ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Учебные дисциплины: обществознание, финансовая грамотность, психология общения, эффективное поведение на рынке труда
7.11	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	Март	Кураторы учебных групп, тьютор, зав. практикой, социально-психологическая служба, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		Протокол, Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание, финансовая грамотность, психология общения, эффективное поведение на рынке труда
7.12	Предметные недели, посвященные	в течение	Зам. дир. по Р и	Проведение не		Протокол,	ЛР 5, ЛР	Учебные

	профессии, специальности	учебного года	ИД, зам.дир.по УПР, зав. практикой, преподаватели, мастера п/о, зав. отделением	менее 5 предметных недель за учебный год		Фотоотчет, информация на сайт	4, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13	дисциплины: обществознание, финансовая грамотность, история
7.13	Региональный и национальный чемпионат «Профессионалы (WorldSkills Russia)» Тульской области, «Абилимпикс»	По графику проведения чемпионатов	Администрация, кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, преподаватели, мастера п/о	Участие не менее 3 студентов Чемпионате по компетенциям кондитер, поварское дело, ресторанный сервис		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 11, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание
<b>Модуль 8. Развитие интеллектуального потенциала</b> <b>Формируемые компетенции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</li> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>– пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;</li> <li>– использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</li> </ul>								

культурного контекста. <b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11.								
8.1	Предметные недели, посвященные различным научным областям	в течение учебного года	Зам. дир. по УВР, Зав.библиотекой, педагог-организатор, преподаватели, зав. отделением	Проведение не менее 5 предметных недель за учебный год		информация на сайт	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,
8.2	Проведение научно-практических конференций студентов	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 научно-практических конференций среди студентов		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,



8.3	Участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 4 студентов в научно-исследовательских конкурсах, акциях		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,
8.4	Участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 4 студентов научно-исследовательской направленности		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,
<b>Модуль 9. Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации</b> <b>Формируемые компетенции:</b> – планировать и реализовывать собственное профессиональное и								

	<p>личностное развитие;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>– использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>– содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</li> </ul> <p><b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11.</p>							
9.1	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Ресурсным центром по развитию добровольчества (волонтерства) в Тульской области»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав. отделением	Участие не менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Ресурсным центром по развитию добровольчества (волонтерства) в Тульской области»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание

9.2	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодежным многопрофильным центром «Родина»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав. отделением	Участие не менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодежным многопрофильным центром «Родина»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.3	Совместная организация мероприятий и мастер-классов с Государственным учреждением Тульской области «Региональный центр «Развитие»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав. отделением	Совместная организация не менее 4 мероприятий и мастер-классов с Государственным учреждением Тульской области «Региональный центр «Развитие»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.4	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Центром неформального образования и психологической помощи молодёжи «Шанс»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	Участие не менее чем в 10 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Центром		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание

				неформального образования и психологической помощи молодёжи «Шанс»				
9.5	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Волонтерским центром «Культурная помощь»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	Участие не менее чем в 3 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Волонтерским центром «Культурная помощь»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.6	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «МолодёжкаОНФ - Тульская область»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	Участие не менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «МолодёжкаОНФ - Тульская область»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание

**Авторская дифференцированная анкета  
«Самооценка социально-психологических особенностей»<sup>5</sup>**

Фамилия, имя, номер группы \_\_\_\_\_

Дата опроса \_\_\_\_\_

**Блок 1 «Об организации»**

- 1. Как вы оцените уровень организации культурных, творческих, информационных и спортивных мероприятий на уровне Колледжа на данный момент?**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- 2. Как вы оцените степень отзывчивости со стороны преподавателей и специалистов (психолог, социальный педагог, медсестра) на Ваши вопросы (по учебе, практике, личным вопросам) на данный момент?**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- 3. Насколько понятным было разъяснение правил поведения в Колледже, навигации по учреждению, работы отдельных специалистов (библиотеки, кабинета социального работника, психолога и т.д.)?**

- А) Понятно (мне все разъяснили и подробно ответили на интересующие вопросы)  
Б) Не совсем понятно (некоторые мои вопросы остались без ответа)  
В) Непонятно (я ничего не понял и не нашел человека, который смог бы мне помочь)

**Блок 2 «Активность, общественная деятельность»**

- 1. Хотели бы Вы стать участником волонтерского отряда при Колледже?**

- А) Да  
Б) Нет

- 2. В каких видах конкурсов, соревнований вам хотелось бы поучаствовать на базе Колледжа?**

- А) Спортивные индивидуальные  
Б) Творческие индивидуальные  
В) Спортивные командные

<sup>5</sup> В рамках реализации Программы социализации и воспитания ТТПП. Выдается первично, в начале учебного года (для оценки исходных данных).

Г) Творческие совместные (с группой)

**3. Готовы ли Вы стать активом группы или Колледжа?**

А) Готов/ва быть старостой

Б) Готов/ва активно участвовать в общественной деятельности (конкурсы, выступления)

В) Готов/ва помогать в организации мероприятий

Г) Не готов/ва к активному участию

**Блок 3 «Личностное развитие и профессиональные навыки»**

**1. По какой причине Вы пришли обучаться в «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»:**

А) По желанию (хочу развиваться в выбранной профессии).

Б) По требованию родителей.

В) Другое \_\_\_\_\_

(обучение рядом с домом, бесплатное обучение, отсутствие выбора в других учебных заведениях)

**2. Какие навыки по профессии Вы хотели бы развивать у себя сейчас?**

А) Умение организовывать работу

Б) Правильное взаимодействие с коллективом

В) Узнать особенности успешной карьеры

**3. Какое направление в обучение Вам кажется наиболее интересным?**

А) Теоретическое обучение (лекции, семинары)

Б) Лабораторные работы (обучение основам профессии на базе Колледжа)

В) Учебная, производственная практика (освоение профессии на предприятии)

**4. Какие личные задачи у Вас есть на этот год?**

А) Развиваться как личность (чтение книг, развитие познавательной сферы, навыков эффективной личности)

Б) Больше познавать профессию (освоить новые профессиональные навыки)

В) Больше участвовать в общественной деятельности (на базе Техникума, в волонтерских организациях и т.д.)

Г) Найди больше друзей, больше общаться

**5. Чего больше всего хочется в отношениях с окружающими?**

А) Найти одного настоящего друга

Б) Общаться с большим количеством людей и не ограничивать круг контактов

В) Научиться решать конфликты

Г) Стать лидеров группы (команды)

Приложение 3 к рабочей  
программе воспитания по специальности  
19.02.12 «Технология продуктов питания  
животного происхождения»

**Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах  
общеобразовательного цикла образовательной программы**

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты														
	1) Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	2) Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством ответственности за судьбу страны	3) Готовность к служению Отечеству, его защите	4) Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания	5) Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной	6) Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их	7) Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-	8) Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	9) Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к	10) Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и	11) Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях	12) Бережливое, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей.	13) Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной	14) Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и	15) Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного
БД.01 Русский язык	+	+		+	+	+	+	+	+	+					
БД.02 Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
БД.03 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
БД.04 Математика				+	+	+	+	+	+	+					
БД.05 История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
БД.06 Физическая культура			+	+	+				+	+	+	+	+	+	
БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности															
БД.08 Астрономия															
ПД.02 Химия	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	
ПД.03 Биология				+	+				+	+	+			+	+
ПД.04 Информатика				+	+	+	+		+	+				+	+
ПОО.01 Обществознание (вкл. экономику и право)				+	+				+	+				+	+
ПОО.02 Природа и экология родного края		+		+	+	+	+	+	+	+				+	+
ПОО.03 География		+		+	+	+	+	+	+	+				+	+
ПОО.04 Физика			+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
ПОО.05 Родная литература (русская)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+

Приложение 4 к рабочей  
программе воспитания по специальности  
19.02.12 «Технология продуктов питания  
животного происхождения»

Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях образовательной  
программы

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты										
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
БД.01 Русский язык	+	+	+	+	+	+					
БД.02 Литература	+	+	+	+	+	+					
БД.03 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+					
БД.04 Математика	+	+	+	+	+						
БД.05 История				+							
БД.06 Физическая культура	+	+	+	+		+					
БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	+	+		+	+	+					
БД.08 Астрономия	+	+	+	+	+						
ПД.02 Химия	+	+	+	+	+						
ПД.03 Биология											
ПД.04 Информатика	+	+	+	+		+					
ПОО.01 Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+	+	+	+					
ПОО.02 Природа и экология родного края		+	+	+	+						+
ПОО.03 География		+	+	+	+						+
ПОО.04 Физика	+	+	+	+	+						
ПОО.05 Родная литература (русская)	+	+	+	+	+	+					
МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	+	+	+	+	+	+					
ПП.01.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	+	+	+	+	+	+					



ПМ.01.ЭК Квалификационный экзамен	+	+	+	+	+	+			+	+	
МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя	+	+	+						+		
ПП.02.01 Обработка продуктов убоя	+	+	+	+	+	+			+	+	
МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий	+	+	+	+	+	+			+	+	
МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+			+	+	
УП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	+	+	+						+		
ПМ.03.ЭК Квалификационный экзамен	+	+	+	+	+	+			+	+	
МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПП.04.01 Организация работы структурного подразделения	+	+	+						+		
ПМ.04.ЭК Квалификационный экзамен	+	+	+	+	+	+			+	+	
МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	+	+	+	+	+	+			+	+	
УП.05.01 Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПП.05.01 Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПМ.05.ЭК Квалификационный экзамен	+	+	+	+	+	+			+	+	

**План-проект аналитического отчета по факту реализации  
рабочей программы воспитания за 20\_\_ - 20\_\_ учебный год.<sup>6</sup>**

Данный **аналитический отчет** по факту реализации рабочей программы (далее Программы) воспитания **является включенным компонентом формы аттестации Программы.**

Аналитический отчет рекомендовано выстраивать по следующей структуре:

1. Вводная часть отчета. Предполагает наличие описательной части с данными об учреждении и контингенте, основными модулями и сроками реализации Программы.

2. Аналитическая часть (основная), которая предполагает наличие следующих компонентов:

<b>№ п/п</b>	<b>Структурный компонент аналитической части<sup>7</sup></b>	<b>Предполагаемый результат в описании</b>
1.	Методы анализа	Педагогическое наблюдение.
2.	Методики для анализа	Авторская дифференцированная анкета «Самооценки социально-психологических особенностей».
3.	Критерии анализа	Динамика личностного развития обучающихся, наличие в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и лично развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.

4. Итоговая часть. В данном разделе целесообразно представить рекомендации по формированию работы в рамках Программы на ближайший учебный год, исходя из основных зон доработок.

Критерии построения итоговой части:

<sup>6</sup> В настоящий момент, в первый год реализации программы представлен план отчета, в рамках которого будут отражены формы аттестации и ее итоги.

<sup>7</sup> Возможные шкалы и компоненты оценки представлены в Приложении 1 к плану

- наличие рекомендаций по каждому модулю Программы с определением перспективных оптимальных мероприятий, способствующих развитию конкретных компетенций;
- таблица основных зон доработок по каждой учебной группе (на основании отчета классного руководителя)<sup>8</sup>;
- выписка из аналитического отчета педагога-психолога по результатам реализации авторской дифференцированной анкеты «Самооценки социально-психологических особенностей», его рекомендательной части;
- краткие рекомендации преподавателям и специалистам ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса» в рамках реализации Программы;
- итоговый вывод.

Дополнительно каждая из частей аналитического отчета может содержать числовые таблицы, диаграммы, гистограммы и другие элементы, позволяющие провести сравнительный анализ.

---

<sup>8</sup> Образец таблицы в Приложении 2 к плану

**Возможные компоненты оценки педагогического наблюдения, как аналитического метода.**

**1. Оценка мотивации к деятельности у обучающегося (от 1 до 5 баллов)<sup>9</sup>:**

<b>Балл</b>	<b>Показатели</b>
1, 2 б.	Сниженная мотивация (обучающийся отказывается выполнять задания по учебной программе, не выполняет дополнительные задания, отказывается отвечать на уроках (защищать выполненную им работу))
3 б.	Средний уровень развития мотивационной сферы (старается усваивать основной материал, может испытывать трудности при решении учебных задач, дополнительными заданиями не интересуется)
4 б.	Мотивационная сфера развита (обучающийся без затруднений выполняет задания по программе, готов к выполнению дополнительных заданий)
5 б.	Мотивационная сфера высоко развита (обучающийся без затруднений выполняет задания по программе, готов к выполнению дополнительных заданий, является инициатором в учебном процессе)

<sup>9</sup> Возможно оценка каждого обучающегося персонально, оценка мотивации группы в среднем. Сравнительный анализ нескольких преподавателей по одному обучающемуся и группе в целом.

**Дополнительно!** Данные критерии можно использовать не только в рамках анализа учебной деятельности (также творческой, спортивной, волонтерской, общественной).

2. **Шкалы для анализа персональных компонентов** (в данном случае педагог может выбирать критерии оценки: успеваемость (в том числе оценка по предмету), креативность, участие в конкурсах, в организации дополнительных мероприятий для группы или колледжа).

**Критерии оценки по авторской дифференцированной анкете «Самооценки социально-психологических особенностей»:**

- оценка организации процесса обучения и досуговых мероприятий на базе колледжа;
- уровень личного комфорта студентов от взаимодействия с преподавателями и специалистами колледжа;
- потребность участия студентов в досуговой деятельности;
- мотивация к обучению;
- актуальные потребности профессионального обучения и личностно-социального развития.

**Возможные компоненты оценки динамики личностного развития обучающихся, наличия в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Влиянию каких качеств у обучающихся поспособствовало</b>	<b>Возможные зоны доработки</b>
	<i>В данном случае указывается перечень мероприятий из календарного плана Программы, которые возможно объединить по критерию «Влияние на формирование конкретных качеств»</i>	<i>В данном разделе целесообразно отметить (на основании рефлексии обучающихся<sup>10</sup>) те качества, которые получили качественное развитие в ходе или после реализации мероприятия</i>	<i>Здесь стоит указать (на основании рефлексии обучающихся<sup>11</sup>) те качества, которые обучающиеся отмечают развивать у себя в перспективе.</i>

<sup>10</sup> Возможно проведение краткой рефлексии после каждого мероприятия

<sup>11</sup> Возможно проведение краткой рефлексии после каждого мероприятия

Приложение 2 к календарному плану

**Таблица основных зон доработок по каждой учебной группе<sup>12</sup>.**

№ п/п	Направление для оценки группы	Кратко о развитии в данном направлении и перспективах дальнейшей работы
1.	Дисциплинарный аспект	<p><i>Возможно, провести анализ конфликтных ситуаций (ситуаций нарушения дисциплины) и ранжировать их, например:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>1. Со сверстниками</i></li> <li><i>2. С преподавателями</i></li> <li><i>3. С техническим персоналом</i></li> </ol> <p><i>Анализ основного компонента конфликта:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>1. Учебная деятельность</i></li> <li><i>2. Несоблюдение правил поведения в колледже</i></li> <li><i>3. Социально-бытовые аспекты</i></li> </ol> <p><i>Краткие рекомендации по оптимизации.</i></p>
4.	Дополнительное образование (участие в кружковой деятельности)	<p><i>Процентное соотношение всей группы по участию в кружковой деятельности.</i></p> <p><i>Краткие рекомендации по оптимизации и вовлечению обучающихся в сферу дополнительного образования.</i></p>
5.	Спортивная, творческая, волонтерская активность	<p><i>Возможно отразить процентное соотношение участия в различных видах активности, провести анализ по гендерному принципу (участие юношей и девушек), причины указанных показателей.</i></p> <p><i>Краткие рекомендации по оптимизации.</i></p>
6.	Развитие практических профессиональных	<p><i>Указать основные качества, по мнению преподавателей, мастеров практики,</i></p>

<sup>12</sup> Формируется классным руководителем на основании бесед и включенного наблюдения в отношении обучающихся.

**Дополнительно!** Может формироваться специалистами (педагогом-психологом, социальным педагогом, педагогами дополнительного образования).

навыков (на базе данных от преподавателей, мастеров практики)	<i>требующих дальнейшего развития. Краткие рекомендации по оптимизации.</i>
---	---

Приложение 6 к рабочей  
программе воспитания

Тематика занятий «Разговоры о важном»

Дата	Тема занятия
05.09.2022	День знаний – Россия страна возможностей (презентация проектов, программ и акций платформы «Россия – страна возможностей»)
12.09.2022	Наша страна – Россия (работа с текстами, беседа, интерактивное задание)
19.09.2022	165-летие со дня рождения К.Э. Циолковского (разговор и викторина)
26.09.2022	День пожилого человека (работа с текстами, интеллектуальная игра, творческая мастерская)
03.10.2022	День учителя/Могу ли я научить других (наставничество)
10.10.2022	День отца/ Отчество – от слова отец
17.10.2022	День музыки/ Что мы музыкой зовем?
24.10.2022	Региональная тематика/ Счастлив тот,кто счастлив у себя дома
31.10.2022	День народного единства/ Мы едины. мы одна страна! (работа с интерактивной картой)
14.11.2022	Мы разные, мы вместе/ Многообразие языков и культур народов России (работа с интерактивной картой)
21.11.2022	День матери/ Материнский подвиг
28.11.2022	Символы России (Гимн, герб)/Государственные символы России: история и современность
05.12.2022	День добровольца/ Жить- значит действовать. по одиночке или вместе
12.12.2022	День Героев Отечества/ «Память – основа совести и нравственности» (Д. Лихачев)
19.12.2022	День Конституции/ «Позврослеть – это значит, чувствовать ответственность за других» (Г.Купер)
26.12.2022	Рождество/Светлый праздник Рождества (Всероссийский онлайн-урок с федеральными спикерами)
09.01.2023	Семейные праздники и мечты/ Полет мечты
16.01.2023	Цифровая безопасность/ Кибербезопасность: основы
23.01.2023	День снятия блокады Ленинграда/ «Ты выжил, город на Неве...»
30.01.2023	160 лет со дня рождения К.С. Станиславского (Великие люди России )/ С чего начинается театр? (федеральный урок)
06.02.2023	День российской науки/Ценность научного познания
13.02.2023	Россия и мир/ Россия в мире (видео-уроки от ИРИ)
20.02.2023	День защитника Отечества (День Армии)/ «Признательность доказывается делом» (О. Бальзак)
27.02.2023	Забота о каждом/ Нет ничего невозможного

06.03.2023	Международный день/ Букет от коллег
13.03.2023	110 лет советского писателя и поэта, автора слов гимнов РФ и СССР С.В. Михалкова/ Гимн России (работа с газетными публикациями, интернет-публикациями)
20.03.2023	День воссоединения Крыма с Россией/ Крым на карте России (работа с интерактивной картой)
27.03.2023	Всемирный день театра/ «Искусство – это не что, а как» (А. Солженицын)
03.04.2023	День космонавтики. Мы первые/Как войти в историю? (ко дню космонавтики)
10.04.2023	Память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками/Есть такие вещи, которые нельзя простить?
17.04.2023	День земли/Экологично VS вредно
24.04.2023	День труда/ «Если ты не умеешь использовать минуту, ты зря проведешь и час, и день, и всю жизнь» (А. Солженицын)
04.05.2023	День Победы. Бессмертный полк/ «Словом можно убить, словом можно спасти, словом можно полки за собой повести..)
15.05.2023	День детских общественных организаций/ О важности социально-общественной активности
22.05.2023	Про счастье/ «Счастлив не тот, кто имеет все самое лучшее, а тот, кто извлекает все лучшее из того, что имеет» (Конфуций)





**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	<b>500</b>
<b>1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО:</b> .....	<b>500</b>
<b>2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:</b> .....	<b>500</b>
<b>3. Разработка и утверждение ГИА</b> .....	<b>501</b>
<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b> .....	<b>501</b>
<b>4. Область применения</b> .....	<b>501</b>
<b>5. Требования к результатам освоения программы:</b> .....	<b>501</b>
<b>6. Цели и задачи ГИА</b> .....	<b>502</b>
<b>СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b> .....	<b>503</b>
<b>7. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО</b> .....	<b>503</b>
<b>8. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА</b> .....	<b>503</b>
<b>9. Описание условий допуска и подготовки выпускной квалификационной работы (описание структуры и требований к содержанию выпускной квалификационной работы)</b> .....	<b>504</b>
<b>10. Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена</b> .....	<b>505</b>
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b> .....	<b>506</b>
<b>11. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломной работы</b> .....	<b>506</b>
<b>12. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ</b> .....	<b>507</b>
<b>13. Перечень оборудования</b> .....	<b>508</b>
<b>14. Перечень расходных материалов</b> .....	<b>508</b>
<b>КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b> .....	<b>509</b>
<b>15. Критерии оценки дипломной работы</b> .....	<b>509</b>
<b>16. Критерии оценки демонстрационного экзамена</b> .....	<b>513</b>
<b>ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b> .....	<b>514</b>
<b>ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ</b> .....	<b>516</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b> .....	<b>519</b>
<b>Приложение 1</b> .....	<b>519</b>
<b>Приложение 2</b> .....	<b>520</b>
<b>Приложение 3</b> .....	<b>521</b>

# 1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## **1.1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО:**

программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», приказ № 343 от 18.05.2022 г.)

## **1.2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18.05.2022.

3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. N 37 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 года № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»

6. Положение ГПОУ ТО «ТКПТС» О проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования № 264 от 01.09.2022.

7. Комплект оценочной документации по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

8. Положение ГПОУ ТО «ТКПТС» О выпускной квалификационной работе выпускника, освоившего программу подготовки специалистов среднего звена в ГПОУ ТО «ТКПТС» № 217/1 от 01.12.2017.

### **1.3. Разработка и утверждение ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования (далее - Программа ГИА) разрабатывается ежегодно предметной цикловой комиссией спецдисциплин технологического профиля. Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и утверждается директором колледжа

## **2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Область применения**

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации обучающихся по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

### **2.2. Требования к результатам освоения программы:**

<i>Вид деятельности</i>	Результат обучения	
	Код	Наименование
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>ВД 01. Организация и ведение технологического</b>	ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
<b>ВД 02.</b> Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
	ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
<b>ВД 03.</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения.	ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.
<b>ВД 04.</b> Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
<b>ВД 05.</b> Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ООО "Ресторатор-71"	ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов.
	ПК 5.2	Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов.
	ПК 5.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.

### **2.3. Цели и задачи ГИА**

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

### **3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**3.1. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО** (для лиц, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена):

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

#### **3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на государственную итоговую аттестацию, колледж самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работой (дипломного проекта).

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет:

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

### **3.3. Описание условий допуска и подготовки выпускной квалификационной работы (описание структуры и требований к содержанию выпускной квалификационной работы)**

К выпускной квалификационной работе допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Темы дипломного проекта (работы) определяются Колледжем и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО. Дипломный проект (работа) должен отражать экономическую эффективность вносимых выпускником предложений (разработанных продуктов, предложений по оптимизации технологического, производственного процессов и т.п.).

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний или образовательных организаций.

Выполненная дипломного проекта (работы) в целом должно:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Дипломный проект (работа) выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

По завершении обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по управлению образовательным процессом.



Требования к выпускной квалификационной работе отражаются в «Методических рекомендациях по подготовке, выполнению, оформлению и защите дипломного проекта (работы) для студентов», представленных в разделе «Студентам» – «Учебные материалы»

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- Введение;
- Теоретическую часть;
- Практическую часть;
- Выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список источников и литературы (25-30 источников);
- Приложения

В состав дипломного проекта (работы) могут входить изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием.

### **3.4. Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена**

К демонстрационному экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена. Колледж самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии).

Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется колледжем.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

Колледж обеспечивает проведение предварительного инструктажа обучающихся непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

## **4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного работы**

Защита дипломных проектов (работ) (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех

месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломного проекта (работы), присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Материально-техническое обеспечение для проведения защиты дипломного проекта (работы) включает в себя:

- посадочные места по количеству членов комиссии;
- доска учебная, доска магнитная;
- видеоборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломного проекта (работы).

При определении оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломного проекта (работы), глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

#### **4.2. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ**

Местом проведения демонстрационного экзамена является центр демонстрационного экзамена ГПОУ ТО «Тулский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Центр проведения демонстрационного экзамена имеет 4 рабочих мест, оснащенных по инфраструктурному листу.

### Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Стол технологический производственный	Материал - нержавеющая сталь, с полкой под столешницей, допустимо без полки и без борта.
2	Весы настольные электронные	С пределом взвешивания до 5 кг, дискретность отсчета 2 г
3	Шкаф холодильный	Тип – среднетемпературная; температурный режим от 0 до -5°C. Дверь - стекло, допускается с глухой дверью
4	Запайщик пакетов	Вакуумный, переносной.
5	Стеллаж	Рекомендованное количество полок: 4
6	Ванна моечная	Материал емкости: нержавеющая сталь
7	Компьютер или ноутбук	Пакет офис
8	Принтер	Черно - белая печать, А4, с картриджом
9	Стол	Офисный
10	Стул	Офисный

### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Технологическая емкость (миска)	Материал – нержавеющая сталь для мясного сырья (рекомендуемый объем от 2 до 4 л)
2	Технологическая емкость (миска)	Материал – из пластика для сыпучих материалов (рекомендуемый объем от 0,6 до 1,2 л)
3	Гастроемкость	Из нержавеющей стали
4	Кувшин мерный	Материал – пластик, рекомендуемы объем 500 мл
5	Совок для сыпучего сырья	Пластиковый прозрачный, рекомендуемый объем 180 грамм
6	Нож	Прямое лезвие длиной 14 -16 мм
7	Разделочная доска	Рекомендуемые размеры: толщина 18мм, ширина 500 мм, глубина 350 мм; пластиковая (красного цвета), либо деревянная
8	Термометр электронный цифровой	С широким диапазоном измеряемой температуры
9	Калькулятор	Базовый набор функций; компактный размер

### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пакеты	Вакуумный 20х30 мм (для упаковки полуфабриката)
2	Пленка	Стрейч в рулоне
3	Средство дезинфицирующее	Концентрированное жидкое средство
4	Бумажные полотенца	Однослойные или двухслойные, рулонные
5	Перчатки одноразовые	Размер S; M; L
6	Бумага	А4
7	Технологическая документация	Бланки распечатанные

8	Ручка	С синими или черными чернилами
9	Степлер	Канцелярский, со скобами

#### **Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности**

1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»
2	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования

## **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **5.1. Критерии оценки дипломной работы**

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость и в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой разливных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Защита дипломных проектов (работ) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

К защите дипломных проектов (работ) допускаются обучающийся:

- в полном объеме освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Обязательным условием допуска обучающихся к защите дипломной работы является:

- наличие дипломной работы, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком.
- наличие отзыва руководителя;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

### Критерии оценки защиты дипломной работы

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>Актуальность</b>	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи неточно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
<b>Логика работы</b>	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом,	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует

			присутствует – одно положение вытекает из другого.	обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
<b>Оформление работы</b>	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
<b>Самостоятельность в работе</b>	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания обучающимся работы, обучающийся отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Обучающийся недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Обучающийся не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Обучающийся четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со обучающимся руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе.
<b>Источники</b>	Обучающийся совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых источников информации. Изучено менее 5 источников.	Изучено менее десяти источников. Обучающийся слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых источников информации.	Изучено более десяти источников. Обучающийся ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.

<b>Защита работы</b>	Обучающийся совсем не ориентируется в терминологии работы.	Обучающийся, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Обучающийся показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Обучающийся достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Обучающийся уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
<b>Критерии формирования итоговой оценки дипломной работы (дипломного проекта)</b>	Обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть	Обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть пломного проекта (работы) выполнена некачественно.	Обучающийся на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от	Обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть пломного проекта (работы) выполнена качественно и на высоком уровне.



	пломного проекта (работы) не выполнена.		законов композиционно го решения.	
--	---	--	-----------------------------------	--

## 5.2. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Выставление оценок на демонстрационном экзамене осуществляется двумя основными способами: измерение или начисление баллов и судейство. Для обоих типов выставления оценок гарантией качества и прозрачности является использование четких параметров оценивания каждого Критерия.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 3

Шкала перевода баллов демонстрационного экзамена в оценку

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
Баллы, полученные студентами на ДЭ	0,00 - 19,99	20,00 - 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

Колледж в праве разработать иную методику перевода или дополнить предложенную, в том числе на основе дифференцированной системы перевода результатов демонстрационного экзамена в оценки с учетом специфики компетенций и уровней сложности комплектов оценочной документации, разработанной союзом. Применяемая методика закрепляется локальными актами образовательной организации.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у обучающихся академической задолженности.

## **6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

## **7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных особенностей по согласованию с главным экспертом может быть предусмотрено:

- возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания;
- оборудование рабочих мест специальными приспособлениями;

- перечень оборудования может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов;
- привлечение ассистентов или волонтеров для сопровождения;
- наличие специального графика выполнения задания и др.

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей) письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ГПОУ ТО «ТКПТС» письменное заявление о

необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

## Приложение 1

### Примерные темы дипломных проектов (работ)

<i>Темы дипломных проектов (работ)</i>
2. Организация технологического процесса производства кровяных колбас, в условиях фермерского хозяйства.
3. Организация технологического процесса переработки свинины для производства вареных колбасных изделий высшего сорта, в условиях фермерского хозяйства
4. Организация технологического процесса производства вареных колбасных изделий высшего сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
5. Организация технологического процесса производства вареных колбасных изделий первого сорта, в цехе мощностью 5 тонн изделий в смену.
6. Организация технологического процесса переработки говядины для производства колбасных изделий высшего сорта, в условиях фермерского хозяйства.
7. Организация технологического процесса переработки говядины для производства натуральных полуфабрикатов, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
8. Организация технологического процесса производства вареных колбасных изделий специального назначения, в условиях фермерского хозяйства.
9. Организация технологического процесса переработки свинины для производства цельномышечных варено-копченых изделий высшего сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
10. Организация технологического процесса переработки говядины для производства варено-копченых колбас высшего сорта, в цехе мощностью 5 тонн изделий в смену.
11. Организация технологического процесса производства вареных колбас из мяса птицы высшего сорта, в условиях фермерского хозяйства.
12. Организация технологического процесса производства мясных паштетов высшего сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
13. Организация технологического процесса переработки говядины для производства сосисок без оболочек 1 сорта, в цехе мощностью 5 тонн изделий в смену.
14. Организация технологического процесса переработки свинины для производства цельномышечных варено-копченых изделий, в условиях фермерского хозяйства.
15. Организация технологического процесса переработки субпродуктов для производства колбасных изделий 1 сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
16. Организация технологического процесса производства вареных кровяных колбас 1 сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
17. Организация технологического процесса переработки свинины для производства мясных хлебов, в условиях фермерского хозяйства.
18. Организация технологического процесса производства национальных видов колбасных изделий, в условиях фермерского хозяйства.
19. Организация технологического процесса переработки субпродуктов для производства колбасных изделий высшего сорта, в цехе мощностью 5 тонны изделий в смену.
20. Организация технологического процесса переработки свинины для производства цельномышечных сырокопченых изделий высшего сорта, в условиях фермерского хозяйства.

**План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках  
государственной итоговой аттестации выпускников**

КОД 19.02.12- демонстрационного экзамена

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица 4)

Таблица 4

Продолжительность ДЭ в зависимости от вида аттестации

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)</b>	<b>Продолжительность ДЭ</b>
ПА	-	Инвариантная часть	<b>1ч. 30 мин.</b>
ГИА	базовый	Инвариантная часть	<b>3 ч. 00 мин.</b>
ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>3 ч. 30 мин.</b>
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>не более 4 ч. 30 мин.</b>

Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена.



### Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

#### **Инструкция:**

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;

- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить оборудование на холостом ходу;

- включать и выключать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других;

- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

- выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту;

- не допускается при работе с ножом производить резкие движения, нарезать или резать продукты и материалы на весу, проверять остроту лезвия рукой, оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье или с открытым лезвием на месте производства работ;

- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

После окончания работ каждый участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- отключить инструмент и оборудование от сети;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**  
к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Дополнительный профессиональный блок  
по запросу работодателя  
ООО «Ресторатор71»**  
*наименование организации-работодателя*

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»**  
*наименование образовательной организации*

2023 г

## Содержание

<b>Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя .....</b>	
<b>Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока .....</b>	
<b>Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока .....</b>	
3.1. Учебный план .....	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства .....	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля .....	



## **Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), ФОРМИРУЕМЫХ по запросу работодателя**

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП\_П.

2. МК разработана для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения как результат освоения ОПОП-П, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

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

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

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

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

<b>Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)</b>		<b>Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя ООО «Ресторатор71»</b>
		Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов») ВД 05
<b>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</b>		
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4	ПК 5.1 ПК 5.3
	А/03.4	ПК 5.2 ПК 5.3

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя ООО «Ресторатор71»**

<b>Корпоративные компетенции</b>	<b>Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции</b>			<b>Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО</b>
	<b>Уровень ограниченной компетенции</b>	<b>Уровень базовый</b>	<b>Уровень мастерства</b>	
Системное мышление/Анализ информации и выработка решений КК. 01	–	+	-	<b>ОК 02, ОК 07, ОК 09</b>
Планирование и организация профессиональной деятельности КК. 02	–	–	+	<b>ОК 01, ОК 03</b>
Ориентация на результат КК. 03	–	–	+	<b>ОК 02</b>
Построение отношений/эффективная коммуникация КК. 04	-	+	-	<b>ОК 04, ОК 05, ОК 06</b>
Инициативность к изучению новых профессиональных знаний, открытий и достижений КК. 05	–	–	+	<b>ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09</b>
Владение основами цифровых технологий КК. 06	–	+	-	<b>ОК 02</b>
Проявление экологического мышления КК. 07	–	-	+	<b>ОК 07</b>

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

**Характеристика корпоративных компетенций**

<b>Корпоративные компетенции</b>	<b>Характеристика</b>
<p>КК 01. Системное мышление/Анализ информации и выработка решений</p>	<p>Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.</p>
<p>КК 02. Планирование и организация профессиональной деятельности</p>	<p>Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.</p>
<p>КК 03. Ориентация на результат</p>	<p>Ставит перед собой сложные цели (SMART), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.</p>
<p>КК 04. Построение отношений/эффективная коммуникация</p>	<p>Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.</p>
<p>КК 05. Инициативность к изучению новых профессиональных знаний, открытий и достижений</p>	<p>Открыт к новым знаниям, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение</p>



<b>Корпоративные компетенции</b>	<b>Характеристика</b>
	за счет альтернативных точек зрения.
КК 06. Владение основами цифровых технологий	Эффективно работает с цифровыми и информационными технологиями. Быстро адаптируется к изменениям в цифровой среде. Владеет практическими навыками настраивания программ под выбранные человеком задачи.
КК 07.Проявление экологического мышления	Бережливо относится к природным ресурсам, эффективно применяет технологии энергосбережения (зелёные технологии).

### **Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции**

<b>Критерии выраженности</b>	<b>Уровень</b>
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями</p> <p>и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	Уровень мастерства
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	Уровень базовый
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	Уровень ограниченной компетентности

## Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока

### 2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)	ПК 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов		<b>Навыки:</b>
		Н 5.1.01	проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.02	очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству мясных полуфабрикатов согласно графикам профилактической обработки
		Н 5.1.03	подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Умения:</b>
		У 5.1.01	визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 5.1.02	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и

			санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству мясных полуфабрикатов согласно графикам профилактической обработки
		У 5.1.03	применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 5.1.04	применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
			<b>Знания:</b>
		З 5.1.01	основ технологии производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
		З 5.1.02	назначения, принципа действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
		З 5.1.03	правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
		З 5.1.04	правил безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования,

			систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
		3 5.1.05	порядка проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
		3 5.1.06	требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
	ПК 5.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов		<b>Навыки:</b>
		Н 5.2.01	изготовления различных видов мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 5.2.02	регулирования параметров и режимов технологических операций производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.03	регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в

			соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.04	упаковки мясных полуфабрикатов в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 5.2.05	маркировки мясных полуфабрикатов на специальном технологическом оборудовании
			<b>Умения:</b>
		У 5.2.01	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 5.2.02	оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства мясных полуфабрикатов
		У 5.2.03	рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.04	эксплуатировать оборудование для производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.05	эксплуатировать оборудование для упаковки мясных полуфабрикатов в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 5.2.06	эксплуатировать оборудование для маркировки мясных полуфабрикатов на специальном технологическом оборудовании
		У 5.2.07	поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях

		У 5.2.08	устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства мясных полуфабрикатов
		У 5.2.09	поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.10	применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
			<b>Знания:</b>
		З 5.2.01	характеристик основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования производства мясных полуфабрикатов
		З 5.2.02	показателей качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
		З 5.2.03	нормативных расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
		З 5.2.04	методов контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства мясных полуфабрикатов
		З 5.2.05	правил маркировки готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов
		З 5.2.06	основ технологии производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях

		3 5.2.07	основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.08	назначения, принципа действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
		3 5.2.09	правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.10	порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
		3 5.2.11	требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
	ПК 5.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности		<b>Навыки:</b>
		Н 5.3.01	проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства мясных

			полуфабрикатов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Н 5.3.02	ведения учетно-отчетной документации производства с использованием цифровых технологий
		Н 5.3.03	использования цифровых технологий в обеспечении проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов мясных полуфабрикатов и технологических процессов их производства
			<b>Умения:</b>
		У 5.3.01	использовать информационные и цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 5.3.02	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
		У 5.3.03	пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных



			технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
		У 5.3.04	использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства мясных полуфабрикатов
		У 5.3.05	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
		У 5.3.06	пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.3.07	использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.3.08	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях

			<b>Знания:</b>
		3 5.3.01	специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
		3 5.3.02	состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронных-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
		3 5.3.03	методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях

### Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

#### 3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО «Ресторатор71»	376	294	2
ПМ.00	Профессиональный цикл	376	294	2
ПМ.05	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)	376	294	2
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	152	96	2
МДК.05.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности ( <b>Цифровой модуль</b> )	36	18	2
ПП.05.01	Производственная практика	180	180	2
ПА	Промежуточная аттестация	8		2
<b>Итого:</b>		376	294	2

#### 3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p>1. Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке мяса. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников</p> <p>2. Оформление документации по приемке мяса убойных животных</p> <p>3. Органолептическая оценка качества мяса убойных животных. Подготовка мяса убойных животных к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли.</p> <p>4. Определение свежести мяса убойных животных органолептическим методом.</p> <p>5. Освоение методов распознавания видов мяса убойных животных.</p> <p>6. Ведение процесса первичной обработки мяса убойных животных.</p> <p>7. Ведение процесса размораживания мяса убойных животных и подготовка его к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли</p> <p>8. Выполнение работ на основном технологическом оборудовании для охлаждения,</p>	ПМ 05	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	180	4	ООО «Ресторатор71»	Мастер участка

<p>сортировки мяса убойных животных</p> <p>9. Выполнение работ на основном технологическом оборудовании для разделки мяса убойных животных</p> <p>10. Выполнение работ по охлаждению и подготовки к хранению кулинарных частей мяса убойных животных.</p> <p>11. Выработка крупнокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p> <p>12. Выработка натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p> <p>13. Выработка натуральных порционных, мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p> <p>14. Выработка панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p> <p>15. Выработка мелкокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p> <p>16. Выработка рубленых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>вручную</p> <p>17. Выработка маринованных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p> <p>18. Выработка мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке на механизированных линиях или вручную</p> <p>19. Расчет расхода сырья и материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур.</p> <p>20. Расчет расхода сырья и материалов для производства рубленых мясных полуфабрикатов. Составление рецептур.</p> <p>21. Определение показателей качества сырья для производства мясной продукции.</p> <p>22. Расчет энергетической и биологической ценности мясных полуфабрикатов.</p> <p>23. Выполнение работ по подготовке дополнительных компонентов в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое)</p> <p>24. Выполнение работ по подготовке пищевых добавок в производстве мясных</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>полуфабрикатов</p> <p>25. Выполнение работ по подготовке тары и упаковочных материалов для упаковывания мясных полуфабрикатов.</p> <p>26. Выполнение работ по посолу мяса.</p> <p>27. Выполнение работ на основном технологическом оборудовании для упаковки мясных полуфабрикатов.</p> <p>28. Ведение процесса первичного учета сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов</p> <p>29. Ведение процесса приемки и сдачи смены при производстве мясных полуфабрикатов.</p> <p>30. Ведение установленной технической документации при производстве мясных полуфабрикатов</p>						
--	--	--	--	--	--	--

## **Рабочая программа профессионального модуля**

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 05. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

**2023 г.**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 05. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля (в том числе цифрового)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить дополнительный вид деятельности «Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, в том числе для цифровой экономики:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 10	Креативное мышление в цифровой среде
ОК 11	Управление информацией и данными
ОК 12	Саморазвитие в условиях неопределенности
ОК 13	Коммуникация и кооперация в цифровой среде

Сопоставление общих компетенций с базовыми компетенциями для цифровой экономики

<b>Код ОК</b>	<b>Базовые компетенции для цифровой экономики</b>	<b>Показатели цифровых компетенций</b>
<b>ОК 10</b>	Креативное мышление в цифровой среде	умение генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов
		навыки анализа и систематизации информации, получаемой в том числе в цифровой образовательной среде
		умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды
		навыки генерировать новые нетиповые идеи
		умение мыслить нестандартно, обосновывать принимаемые инновационные решения
<b>ОК 11</b>	Управление информацией и данными	навыки общей цифровой грамотности; навыки безопасного поведения в цифровой среде, защита личных данных и конфиденциальности, анализ и оценка угрозы и рисков информационной безопасности, осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности
<b>ОК 12</b>	Саморазвитие в условиях неопределенности	способность к саморазвитию в информационной среде
		способность человека ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций
<b>ОК 13</b>	Коммуникация и кооперация в цифровой среде	взаимодействие посредством цифровых технологий (управление виртуальной самопрезентацией)
		умение соблюдать правила информационной безопасности
		навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде
		участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий
		умение поддерживать публичный дискурс, осуществлять сотрудничество через цифровые технологии

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)</b>
<b>ВД 05</b>	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)
<b>ПК 5.1.</b>	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов
<b>ПК 5.2</b>	Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов
<b>ПК 5.3</b>	Применять современные цифровые технологии для решения задач в

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
	Н 5.1.02	очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству мясных полуфабрикатов согласно графикам профилактической обработки
	Н 5.1.03	подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
	Н 5.2.01	изготовления различных видов мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 5.2.02	регулирования параметров и режимов технологических операций производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 5.2.03	регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 5.2.04	упаковки мясных полуфабрикатов в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 5.2.05	маркировки мясных полуфабрикатов на специальном технологическом оборудовании
	Н 5.3.01	проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства мясных полуфабрикатов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
	Н 5.3.02	ведения учетно-отчетной документации производства с использованием цифровых технологий

	Н 5.3.03	использования цифровых технологий в обеспечении проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов мясных полуфабрикатов и технологических процессов их производства
Уметь	У 5.1.01	визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
	У 5.1.02	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству мясных полуфабрикатов согласно графикам профилактической обработки
	У 5.1.03	применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
	У 5.1.04	применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
	У 5.2.01	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 5.2.02	оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства мясных полуфабрикатов
	У 5.2.03	рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
	У 5.2.04	эксплуатировать оборудование для производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	У 5.2.05	эксплуатировать оборудование для упаковки мясных полуфабрикатов в тару на специальном технологическом оборудовании
	У 5.2.06	эксплуатировать оборудование для маркировки мясных полуфабрикатов на специальном технологическом оборудовании
	У 5.2.07	поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях

У 5.2.08	устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства мясных полуфабрикатов
У 5.2.09	поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
У 5.2.10	применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
У 5.3.01	использовать информационные и цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
У 5.3.02	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
У 5.3.03	пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
У 5.3.04	использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства мясных полуфабрикатов
У 5.3.05	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
У 5.3.06	пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
У 5.3.07	использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями

	У 5.3.08	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
Знать	3 5.1.01	основы технологии производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
	3 5.1.02	назначения, принцип действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
	3 5.1.03	правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
	3 5.1.04	правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
	3 5.1.05	порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
	3 5.1.06	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
	3 5.2.01	характеристики основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования производства мясных полуфабрикатов
	3 5.2.02	показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
	3 5.2.03	нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
	3 5.2.04	методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства мясных полуфабрикатов
	3 5.2.05	правила маркировки готовой продукции при производстве

	мясных полуфабрикатов
3 5.2.06	основы технологии производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
3 5.2.07	основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
3 5.2.08	назначение, принцип действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
3 5.2.09	правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
3 5.2.10	порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
3 5.2.11	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
3 5.3.01	специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
3 5.3.02	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
3 5.3.03	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях



## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 376,

в том числе в форме практической подготовки - 236.

Из них на освоение МДК 05.01 - 152,

МДК 05.02 -36,

в том числе практики, в том числе производственная - 180.

Промежуточная аттестация - 8

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<b>ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07</b>	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	<b>152</b>	38	<b>144</b>	96	X	X	8	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>ПК 5.3, ОК 02, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06</b>	Раздел № 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)	<b>36</b>	18	<b>36</b>	18	X	X	X	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05,</b>	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>						<b>X</b>	<b>180</b>

<b>КК 06, КК 07</b>										
	Промежуточная аттестация	<b>8</b>	<i>X</i>							
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>376</b>	<b>236</b>	<b>180</b>	<b>114</b>	<i>X</i>	<i>X</i>	<b>6</b>	<i>X</i>	<b>180</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»))**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<b>Раздел 1. Выполнение работ по профессии 12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»</b>		<b>152/96</b>		
<b>МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»</b>		<b>152/96</b>		
<b>Тема 1. Технологические процессы первичной переработки мяса</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Введение. Содержание модуля, его значение, задачи и связь с другими дисциплинами учебного плана. Развитие мясной промышленности. Виды мясной продукции.</p> <p>2. Направления продуктивности и категории упитанности мяса убойных животных.</p> <p>3. Переработка мяса убойных животных и на предприятиях. Ассортимент мясных полуфабрикатов.</p>	<b>24/10</b>	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01, 3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/2</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	Практическое занятие № 1. Изучение особенности строения мясных туш.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01, З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06 З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04 З 5.2.05, З 5.2.06 З 5.2.07, З 5.2.08 З 5.2.09, З 5.2.10 З 5.2.11,
	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	ПК 5.1,	Н 5.1.01, Н 5.1.02
	4.Процессы первичной переработки мяса убойных животных.	2/0	ПК 5.2	Н 5.1.03, Н 5.2.01
	5.Товароведная характеристика мяса убойных животных.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05
	6.Классификация мяса убойных животных.	2/0	ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01, З 5.1.02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
				3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2 /2</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01
	Практическое занятие № 2. Изучение кулинарных частей мяса убойных животных.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01, 3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	ПК 5.1,	Н 5.1.01, Н 5.1.02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, acad. ч / в том числе в форме практической подготовки, acad. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	7.Требования к сырью и к категориям мяса убойных животных.	2/0	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01, З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06 З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04 З 5.2.05, З 5.2.06 З 5.2.07, З 5.2.08 З 5.2.09, З 5.2.10 З 5.2.11,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6/6</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01
	Лабораторная работа № 1. Проведение исследований мяса убойных животных. Органолептические методы определения свежести мяса.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02
	Практическое занятие № 3. Расчет пищевой и энергетической ценности мяса убойных животных.	2/2	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02
	Практическое занятие № 4. Определение соотношения различных частей мяса убойных животных %, к общей массе	2/2		У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
				3 5.1.01,3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
<b>Тема 1.2</b> <b>Технологические процессы выработки мясных полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>104/ 82</b>	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01,3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	8.Санитарные требования при разделке мяса убойных животных. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	2/0		
	9.Процессы разделки мяса убойных животных в соответствии со схемами для определенных видов мясных полуфабрикатов.	2/0		
	10.Особенности кулинарной обработки мяса убойных животных.	2/0		
	11.Процесс обвалки мяса убойных животных. Разделение его по сортам.	2/0		



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01, З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06 З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04 З 5.2.05, З 5.2.06 З 5.2.07, З 5.2.08 З 5.2.09, З 5.2.10 З 5.2.11,
	Лабораторная работа № 2. Обвалка и сортировка мяса убойных животных	2/2		
	Лабораторная работа № 3. Жиловка мяса убойных животных	2/2		
	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08
	12.Особенности технологического процесса охлаждения и замораживания мяса убойных животных.	2/0		
	13.Особенности технологического процесса дефростации мяса убойных животных.	2/0		
	14.Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов Общая технология производства.	2/0		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
				У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01, З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06 З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04 З 5.2.05, З 5.2.06 З 5.2.07, З 5.2.08 З 5.2.09, З 5.2.10 З 5.2.11,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>28/28</b>	ПК 5.1,	Н 5.1.01, Н 5.1.02
	Практическое занятие № 5. Подбор оборудования по производству натуральных крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	2/2	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02
	Лабораторная работа № 4. Подбор и подготовка сырья для приготовления крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	2/2	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06
	Лабораторная работа № 5. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	2/2		У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10
	Лабораторная работа № 6. Производство крупнокусковых натуральных полуфабрикатов из свинины.	2/2		З 5.1.01, З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06
	Лабораторная работа № 7. Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	2/2		З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04 З 5.2.05, З 5.2.06
	Лабораторная работа № 8. Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства панированных мясных полуфабрикатов.	2/2		З 5.2.07, З 5.2.08 З 5.2.09, З 5.2.10
	Практическое занятие № 6. Расчет пищевой и энергетической ценности натуральных мясных полуфабрикатов.	2/2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	Практическое занятие № 7. Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для производства натуральных мясных полуфабрикатов.	2/2		3 5.2.11,
	Лабораторная работа № 9. Подбор и подготовка сырья для приготовления порционных мясных полуфабрикатов	2/2		
	Лабораторная работа № 10. Приготовление натуральных порционных мясных полуфабрикатов.	2/2		
	Лабораторная работа № 11. Приготовление натуральных панированных порционных мясных полуфабрикатов.	2/2		
	Лабораторная работа № 10. Приготовление натуральных мелкокусковых мясных полуфабрикатов	2/2		
	Лабораторная работа № 12. Определение показателей качества порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	2/2		
	Практическое занятие № 8. Составление технологических схем производства натуральных мясных полуфабрикатов.	2/2		
	<b>Содержание</b>	2/0	ПК 5.1,	Н 5.1.01, Н 5.1.02
	15.Характеристика, ассортимент рубленых мясных полуфабрикатов Общая технология производства.	2/0	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01, 3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
				3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Практическое занятие № 9. Подбор оборудования по производству рубленых мясных полуфабрикатов</p> <p>Практическое занятие № 10. Расчет пищевой и энергетической ценности рубленых мясных полуфабрикатов.</p> <p>Практическое занятие № 11. Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для производства рубленых мясных полуфабрикатов.</p> <p>Практическое занятие № 12. Составление технологических карт на рубленые мясные полуфабрикаты.</p> <p>Лабораторная работа № 13. Подбор и подготовка сырья для приготовления рубленых мясных полуфабрикатов</p> <p>Лабораторная работа № 14. Приготовление натуральных рубленых мясных полуфабрикатов.</p> <p>Лабораторная работа № 15. Приготовление рубленых с хлебом мясных полуфабрикатов.</p> <p>Лабораторная работа № 16. Определение показателей качества рубленых мясных полуфабрикатов органолептическим методом.</p> <p>Практическое занятие № 13. Составление технологических схем производства рубленых мясных полуфабрикатов.</p>	<p><b>18/18</b></p> <p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07</p>	<p>Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01, 3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01
	16. Особенности производства маринованных мясных полуфабрикатов.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01, З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06 З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04 З 5.2.05, З 5.2.06 З 5.2.07, З 5.2.08 З 5.2.09, З 5.2.10 З 5.2.11,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16/16</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01
	Практическое занятие № 14. Подбор оборудования по производству маринованных мясных полуфабрикатов.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05
	Практическое занятие № 15. Расчет пищевой и энергетической ценности маринованных мясных полуфабрикатов.	2/2	ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03,	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04
	Практическое занятие № 16. Расчет расхода пряностей и	2/2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	материалов на приготовления приправ для производства маринованных мясных полуфабрикатов.		КК 04, КК 05, КК 07	У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01, 3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	Практическое занятие № 17. Составление технологических карт на приготовление маринованных мясных полуфабрикатов.	2/2		
	Лабораторная работа № 17. Подбор и подготовка сырья для приготовления маринованных мясных полуфабрикатов	2/2		
	Лабораторная работа № 18. Приготовление маринованных мясных полуфабрикатов.	2/2		
	Лабораторная работа № 19. Определение показателей качества маринованных мясных полуфабрикатов.	2/2		
	Практическое занятие № 18. Составление технологических схем на приготовление маринованных мясных полуфабрикатов.	2/2		
	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01
	17.Технологические пороки мясных полуфабрикатов, пути их исправления.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02
	18.Характеристика, ассортимент мясных полуфабрикатов в тесте. Общая технология производства.	2/0	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01, 3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
				3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
<b>Тема 1.3 Упаковка мясных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>16 /4</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05
	19.Процессы охлаждения, замораживания и упаковка мясных полуфабрикатов.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01, 3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16/16</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05
	Практическое занятие № 19. Подбор оборудования по производству мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10
	Практическое занятие № 20. Расчет пищевой и энергетической ценности мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10
	Практическое занятие № 21. Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10
	Практическое занятие № 22. Составление технологических карт на приготовление мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10
	Лабораторная работа № 20. Подбор и подготовка сырья для приготовления мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10
	Лабораторная работа № 21. Приготовление мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10
	Лабораторная работа № 22. Определение показателей качества мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10
	Практическое занятие № 23. Составление технологических схем приготовления мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.2.11,

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	20.Морозильные аппараты, камеры холодильной обработки мясных полуфабрикатов	2/0	ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04
	21.Виды тары для упаковки мясных полуфабрикатов и санитарные требования к ней.	2/0		У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01,З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06 З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04 З 5.2.05, З 5.2.06 З 5.2.07, З 5.2.08 З 5.2.09, З 5.2.10 З 5.2.11,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	ПК 5.1,	Н 5.1.01, Н 5.1.02
	Лабораторная работа № 23. Подготовка тары и укладка в нее мясных полуфабрикатов.	2/2	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.1.03, Н 5.2.01 Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01,З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
				3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01
	22.Процессы упаковывания мясных полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 3 5.1.01, 3 5.1.02 3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/2</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	Практическое занятие № 24. Изучение устройства, принципа действия комплекса - ФУА, для упаковки мясных полуфабрикатов.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01, З 5.1.02 З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06 З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04 З 5.2.05, З 5.2.06 З 5.2.07, З 5.2.08 З 5.2.09, З 5.2.10 З 5.2.11,
	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	ПК 5.1, ПК 5.2	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01
	23.Электроклейма и бумажные этикетки, требования предъявляемые к ним.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05 У 5.1.01, У 5.1.02
	24.Транспортные средства для транспортирования готовых мясных полуфабрикатов	2/0	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 07	У 5.1.03, У 5.1.04 У 5.2.01, У 5.2.02 У 5.2.03, У 5.2.04 У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08 У 5.2.09, У 5.2.10 З 5.1.01, З 5.1.02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
				3 5.1.03, 3 5.1.04 3 5.1.05, 3 5.1.06 3 5.2.01, 3 5.2.02 3 5.2.03, 3 5.2.04 3 5.2.05, 3 5.2.06 3 5.2.07, 3 5.2.08 3 5.2.09, 3 5.2.10 3 5.2.11,
	<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b></p> <p>1 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Самостоятельное изучение и составление конспектов, написание рефератов, создание презентаций. Подготовка к итоговому контролю знаний.</p> <p>2. Подготовка рефератов по темам: «Технология первичной переработки мяса убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях»; «Анатомическое строение мяса убойных животных»; «Технология изготовления рубленых мясных полуфабрикатов»; «Оборудование для первичной переработки мяса убойных животных»; «Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов. Современное технологическое оборудование для упаковки, взвешивания, и хранения мясных полуфабрикатов»; «Современные упаковочные материалы и требования, предъявляемые к таре и упаковке»; «Безопасность мясного сырья и пищевых добавок, используемых в технологии производства мясных полуфабрикатов»; «Санитарно-гигиенические требования к транспортировке мясных полуфабрикатов»; «Характеристика мясного сырья согласно ГОСТ».</p> <p>3. Подготовка докладов и презентаций по темам: «Технология производства натуральных мясных полуфабрикатов»; «Технология изготовления рубленых мясных полуфабрикатов»; «Технология изготовления мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке»; «Технология производства панированных мясных полуфабрикатов»; «Технология производства маринованных мясных полуфабрикатов».</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<b>Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности</b>		<b>36/18</b>		
<b>МДК 04.02 Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)</b>		<b>36/ 18</b>		
<b>Тема 1. Цифровая трансформация при производстве мясной продукции как новый уровень инновационного развития отрасли</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>		
	1.Нормативно-правовое регулирование цифровой экономики в РФ.	2/0	ПК 5.3, ОК 02, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06	Н 5.3.01, Н 5.3.02 Н 5.3.03 У 5.3.01, У 5.3.02 У 5.3.03, У 5.3.04 У 5.3.05, У 5.3.06 У 5.3.07, У 5.3.08 3 5.3.01, 3 5.3.02, 3 5.3.03
	2.Экономические и социальные преимущества цифровой трансформации мясоперерабатывающей отрасли	2/0		
<b>Тема 2. Комплексная автоматизация мясоперерабатывающей отрасли</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>		
	1.Современные цифровые технологии управления мясоперерабатывающими предприятиями	2/0	ПК 5.3, ОК 02, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06	Н 5.3.01, Н 5.3.02 Н 5.3.03 У 5.3.01, У 5.3.02 У 5.3.03, У 5.3.04 У 5.3.05, У 5.3.06 У 5.3.07, У 5.3.08 3 5.3.01, 3 5.3.02, 3 5.3.03
	2.Организация автоматизированного рабочего места на мясоперерабатывающих предприятиях	2/0		
	3.Автоматизация операций по учету и управлению на мясоперерабатывающих предприятиях.	2/0		
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/18</b>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<b>Применение программного продукта 1 С для производства продукции из животного сырья</b>	1.Характеристика программного продукта 1 С для производства продукции из животного сырья	2/0	ПК 5.3, ОК 02, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06	Н 5.3.01, Н 5.3.02 Н 5.3.03 У 5.3.01, У 5.3.02 У 5.3.03, У 5.3.04 У 5.3.05, У 5.3.06 У 5.3.07, У 5.3.08 З 5.3.01, З 5.3.02, З 5.3.03
	2.Управление поставками. Учет и анализ затрат в процессе производства продукции из животного сырья	2/0		
	3.Контроль качества сырья в соответствии с нормами выхода продукции из животного сырья.	2/0		
	4.Управление выпуском полуфабрикатов и готовой продукции из животного сырья.	2/0		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>18/18</b>	ПК 5.3, ОК 02, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06	Н 5.3.01, Н 5.3.02 Н 5.3.03 У 5.3.01, У 5.3.02 У 5.3.03, У 5.3.04 У 5.3.05, У 5.3.06 У 5.3.07, У 5.3.08 З 5.3.01, З 5.3.02, З 5.3.03
	Практическое занятие № 1. Управление рецептурами по переработке сырья и готовой продукции	2/2		
	Практическое занятие № 2. Управление выпуском полуфабрикатов и готовых изделий	2/2		
	Практическое занятие № 3. Формирование выпусков специй и фаршей необходимых полуфабрикатов для производства продукции из животного сырья	2/2		
	Практическое занятие № 4. Формирование выпусков полуфабрикатов и продукции из животного сырья по результатам промежуточной регистрации выпуска	2/2		
	Практическое занятие № 5. Учет и переработка технологического брака	2/2		
Практическое занятие № 6. Генерация отчетности по процессам взвешивания	2/2			
Практическое занятие № 7. Расчет и анализ плановой себестоимости полуфабрикатов и продукции из животного сырья.	2/2			
Практическое занятие № 8. Расчет и анализ фактической себестоимости полуфабрикатов и продукции из животного сырья.	2/2			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	Практическое занятие № 9. Контроль качества сырья в соответствии с нормами выхода продукции из животного сырья.	2/2		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> 1. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики. Цифровая трансформация современных предприятий мясной промышленности. 2. Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональных задач. Применение цифровых технологий для системного анализа возможных вариантов решения прикладных задач, оценки последствий возможных решений задач. 3 Цифровизация основных процессов производства мясной продукции как новая бизнес-модель и блоксхема процессов производства для различных уровней объектов управления пищевыми производствами на основе цифровых технологий: цифровое регулирование параметров технологической цепочки, цифровое регулирование химических и биохимических процессов, механических, гидромеханических и тепловых процессов		*		
<b>Производственная практика раздела 1</b> <b>Виды работ:</b>		<b>180/180</b>	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3	Н 5.1.01, Н 5.1.02 Н 5.1.03, Н 5.2.01
1. Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке мяса. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников.		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	Н 5.2.02, Н 5.2.03 Н 5.2.04, Н 5.2.05
2. Оформление документации по приемке мяса убойных животных.		6	ОК 07, ОК 09, ОК 10,	Н 5.3.01, Н 5.3.02
3. Органолептическая оценка качества мяса убойных животных. Подготовка мяса убойных животных к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли.		6	ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 01, КК 02, КК 03,	Н 5.3.03 У 5.1.01, У 5.1.02
4. Определение свежести мяса убойных животных органолептическим методом.		6	КК 04, КК 05, КК 06,	У 5.1.03, У 5.1.04
5. Освоение методов распознавания видов мяса убойных животных.		6	КК 07	У 5.2.01, У 5.2.02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
6.	Ведение процесса первичной обработки мяса убойных животных.	6		У 5.2.03, У 5.2.04
7.	Ведение процесса размораживания мяса убойных животных и подготовка его к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли.	6		У 5.2.05, У 5.2.06 У 5.2.07, У 5.2.08
8.	Выполнение работ на основном технологическом оборудовании для охлаждения, сортировки мяса убойных животных	6		У 5.2.09, У 5.2.10 У 5.3.01, У 5.3.02
9.	Выполнение работ на основном технологическом оборудовании для разделки мяса убойных животных	6		У 5.3.03, У 5.3.04 У 5.3.05, У 5.3.06
10.	Выполнение работ по охлаждению и подготовки к хранению кулинарных частей мяса убойных животных.	6		У 5.3.07, У 5.3.08 З 5.1.01, З 5.1.02
11.	Выработка крупнокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	6		З 5.1.03, З 5.1.04 З 5.1.05, З 5.1.06
12.	Выработка натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	6		З 5.2.01, З 5.2.02 З 5.2.03, З 5.2.04
13.	Выработка натуральных порционных, мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	6		З 5.2.05, З 5.2.06 З 5.2.07, З 5.2.08
14.	Выработка панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	6		З 5.2.09, З 5.2.10 З 5.2.11, З 5.3.01
15.	Выработка мелкокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	6		З 5.3.02, З 5.3.03
16.	Выработка рубленых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	6		
17.	Выработка маринованных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	6		
18.	Выработка мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке на механизированных линиях или вручную	6		
19.	Расчет расхода сырья и материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур.	6		
20.	Расчет расхода сырья и материалов для производства рубленых мясных полуфабрикатов. Составление рецептур.	6		
21.	Определение показателей качества сырья для производства мясной продукции.	6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
22.	Расчет энергетической и биологической ценности мясных полуфабрикатов.	6		
23.	Выполнение работ по подготовке дополнительных компонентов в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое)	6		
24.	Выполнение работ по подготовке пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов	6		
25.	Выполнение работ по подготовке тары и упаковочных материалов для упаковывания мясных полуфабрикатов.	6		
26.	Выполнение работ по посолу мяса.	6		
27.	Выполнение работ на основном технологическом оборудовании для упаковки мясных полуфабрикатов.	6		
28.	Ведение процесса первичного учета сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов	6		
29.	Ведение процесса приемки и сдачи смены при производстве мясных полуфабрикатов.	6		
30.	Ведение установленной технической документации при производстве мясных полуфабрикатов	6		
<b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>		<b>8</b>		
<b>Всего</b>		<b>376/294</b>		



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием:  
рабочее место преподавателя;  
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);  
техническими средствами обучения:  
компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;  
интерактивная доска;  
лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;  
Internet браузеры (Яндекс, Google Chrome);  
комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный, оборудованием:  
рабочее место преподавателя;  
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);  
техническими средствами:  
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;  
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;  
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех», оснащенный оборудованием:  
стол производственный островной;  
стол технологический с отбортовкой и полкой;  
шкаф холодильный;  
морозильная камера;  
вытяжка механическая общеобменная;  
электрический проточный водонагреватель;  
большие настенные часы электронные;  
пельменный аппарат;  
технологическая линия для производства полуфабрикатов из фарша, котлет и тефтелей;  
стеллаж металлический;  
стерилизатор для ножей;  
вакуумный упаковщик;  
мясорубка настольная;  
весы настольные;  
фаршемешалка;  
ванна моечная пищевая;  
термометр пищевой;  
техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.  
Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Кахикало, В. Г. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / . — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-9379-1.
2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5.
3. Украинцев, Ю. Д. Информатизация общества : учебное пособие для спо / Ю. Д. Украинцев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6386-2.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).
2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).
3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск, 2019. — 270 с. — URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).
4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. [agronomiy.ru](http://agronomiy.ru/wp-content/journal/preview/nsh_ukazatel.pdf) Агрономический портал - сайт о сельском хозяйстве. Форма доступа: nsh.ru>wp-content/journal/preview/nsh\_ukazatel.pdf

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

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

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

5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;"><b>ПК 5.1</b></p> <p>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Знания в области технического обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p style="text-align: center;"><b>Текущий и промежуточный контроль</b> в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p style="text-align: center;"><b>ПК 5.2</b></p> <p>Осуществлять выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Точность и грамотность выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ПК 5.3</b></p> <p>Осуществлять цифровизацию технологических процессов</p>	<p>Знания в области цифровизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	

<p>ОК 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p><b>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей профессии</b></p> <p>Различные виды устного и письменного опроса; тестирование; защита рефератов, сообщений, презентаций.</p>
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	

<p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	
<p>ОК 10</p> <p>Креативное мышление в цифровой среде</p>	<p>Способность выдвигать одну или несколько идей, относящихся к разным категориям; демонстрация нестандартного мышления в условиях профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 11</p> <p>Управление информацией и данными</p>	<p>Демонстрация грамотного управления информацией и данными в условиях профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 12</p> <p>Саморазвитие в условиях неопределенности</p>	<p>Проявление стрессоустойчивости в условиях неопределённости; способность постановки целей и задач для саморазвития, дополнительного</p>	

	обучения и переквалификации.	
ОК 13 Коммуникация и кооперация в цифровой среде	Демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию в цифровой среде; адекватность и толерантность общения в цифровой среде.	

