



Министерство образования Красноярского края  
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификации выпускника**  
Техник-технолог

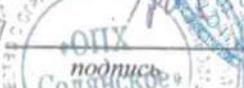
Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 4 от 24.06 2024 г.

Утверждено Приказом КГБПОУ «Уярский  
сельскохозяйственный техникум»

приказ № 196/1 от 24.06 2024 г.  
Директор  А.С. Австеев

Согласовано с предприятием-  
работодателем  
ООО «ОПХ» Солянское»

Директор  Я.Я. Рингель



2024 год

**Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)**

**Указать перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П**

## Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Раздел 1. Общие положения</b> .....  | <b>2</b>  |
| 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы .....                     | 2         |
| 1.2. Нормативные документы.....   | 2         |
| 1.3. Перечень сокращений.....   | 3         |
| <b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b> .....                      | <b>4</b>  |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b> .....                | <b>5</b>  |
| 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: .....                              | 5         |
| 3.2. Профессиональные стандарты.....  | 5         |
| 3.3. Осваиваемые виды деятельности .....  | 7         |
| <b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b> .....            | <b>9</b>  |
| 4.1. Общие компетенции .....  | 9         |
| 4.2. Профессиональные компетенции.....  | 12        |
| 4.3. Матрица компетенций выпускника .....   | 30        |
| <b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b> .....                       | <b>38</b> |
| 5.1. Учебный план.....  | 38        |
| 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы .....              | 46        |
| 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....     | 47        |
| 5.4. Календарный учебный график.....  | 53        |
| 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....                      | 54        |
| 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы .....              | 54        |
| 5.7. Практическая подготовка .....  | 54        |
| 5.8. Государственная итоговая аттестация .....  | 55        |
| <b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b> .....                           | <b>55</b> |
| 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы .... | 55        |
| 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий .....        | 56        |
| 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы .....                              | 56        |
| 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....                | 57        |

### Перечень приложений к ОПОП-П:

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

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 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 от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 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, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

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

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040)

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

| Параметр  | Данные  |   |
|---|---|---|
| Отрасль, для которой разработана образовательная программа  | Сельское хозяйство  |   |
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040);<br>Профстандарт: 22.002<br>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения,<br>Отнесение к видам экономической деятельности:<br>10.11 Переработка и консервирование мяса<br>10.12 Производство и консервирование мяса птицы<br>10.13 Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы |   |
| Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет          | Медицинская книжка<br>Инструктаж по технике безопасности  |   |
| Реквизиты ФГОС СПО  | Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»   |   |
| Квалификация (-и) выпускника  | Техник-технолог   |   |
| в т.ч. дополнительные квалификации  | -   |   |
| Направленности (при наличии)  | -   |   |
| Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО   | 3 года 10 месяцев   |   |
| Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО                                       | 5940  |   |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы                                       | 3 года 6 месяцев  |   |
| Согласованный с работодателем объем образовательной программы   | 5364  |   |
| Форма обучения  | Очная   |   |
| <b>Структура образовательной программы</b>  | <b>Объем, в ак.ч.</b>   | <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b> |
| Обязательная часть образовательной программы  | 3528  | 932   |
| социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН   | 500   | 168   |
| общепрофессиональный цикл   | 570   | 288   |
| профессиональный цикл   | 2458  | 476   |
| в т.ч. практика:  | 1548  | 1548  |
| - учебная   | 684   |   |
| - производственная  | 864   |   |
| Вариативная часть образовательной программы   | 616   |   |
| в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части        | 616   |   |

|   |      |      |
|---|------|------|
| образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:            |      |      |
| Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве                       | 84   | 42   |
| Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных                             | 72   | 34   |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                      | 36   | 10   |
| Правовые основы в профессиональной деятельности                                 | 50   | 24   |
| Охрана труда  | 36   | 24   |
| Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса  | 54   | 26   |
| Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда              | 260  | 476  |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена и выполнения дипломного проекта (работы) | 216  |      |
| Всего   | 5364 | 2480 |

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

#### 3.2. Профессиональные стандарты

| № | Код и Наименование ПС  | Реквизиты утверждения   | Код и наименование ОТФ  | Код и наименование ТФ   |
|---|--|---|---|---|
| 1 | 1297<br>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения | Утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н | А/Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией<br>А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями<br>А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями   |
|  |  |  | <b>В/Лабораторный</b> контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | <b>В/01.4</b> Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
|  |  |  |  | <b>В/02.4</b> Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения   |
|  |  |  | <b>С/Организационно-технологическое</b> обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях            | <b>С/01.5</b> Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  |
|  |  |  |  | <b>С/02.5</b> Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья  |
|  |  |  |  | <b>С/03.5</b> Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья  |
|  |  |  | <b>Д/Оперативное</b> управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                               | <b>Д/01.6</b> Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | происхождения  |
|  |  |  |  | <b>D/02.6</b> Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях              |
|  |  |  |  | <b>D/03.6</b> Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
|  |  |  | <b>Е/Стратегическое</b> управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | <b>Е/01.7</b> Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                    |
|  |  |  |  | <b>Е/02.7</b> Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях           |

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

| Наименование видов деятельности   | Наименование профессиональных модулей  |
|---|--|
| 1   | 2  |
| <b>Виды деятельности</b>  |  |
| Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья | ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья |

|  |   |
|--|---|
| Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке            |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения  | ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения   |
| ВД, сформированные ООО «ОПХ Соляное»   |   |
| Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда   | ПМ 05 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

| Код ОК  | Формулировка компетенции   | Знания, умения  |
|---|--|---|
| ОК 01   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | <b>Умения:</b>  |
|   |  | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части |
|   |  | определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы    |
|   |  | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы  |
|   |  | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах   |
|   |  | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)                                    |
|   |  | <b>Знания:</b>  |
|   |  | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить                                       |
|   |  | структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях                           |
|   |  | основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте         |
|   |  | методы работы в профессиональной и смежных сферах   |
| порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности    |  |   |
| ОК 02   | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <b>Умения:</b>  |
|   |  | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации                |
|   |  | выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска           |
|   |  | оценивать практическую значимость результатов поиска  |
|   |  | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач   |
|   |  | использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности  |
|   |  | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач   |
|   |  | <b>Знания:</b>  |
|   |  | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности   |
|   |  | приемы структурирования информации  |
|   |  | формат оформления результатов поиска информации   |
| современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и |  |   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства  |
| ОК 03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | <b>Умения:</b>  |
|  |   | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  |
|  |   | применять современную научную профессиональную терминологию   |
|  |   | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  |
|  |   | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи   |
|  |   | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования |
|  |   | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  |
|  |   | определять источники достоверной правовой информации  |
|  |   | составлять различные правовые документы   |
|  |   | находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать   |
|  |   | оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта  |
|  |   | <b>Знания:</b>  |
|  |   | содержание актуальной нормативно-правовой документации  |
|  |   | современная научная и профессиональная терминология   |
|  |   | возможные траектории профессионального развития и самообразования   |
| основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности |   |   |
| правила разработки презентации   |   |   |
| основные этапы разработки и реализации проекта                             |   |   |
| ОК 04  | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | <b>Умения:</b>  |
|  |   | организовывать работу коллектива и команды  |
|  |   | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности   |
|  |   | <b>Знания:</b>  |
|  |   | психологические основы деятельности коллектива  |
|  |   | психологические особенности личности  |
| ОК 05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   | <b>Умения:</b>  |
|  |   | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке                                |
|  |   | проявлять толерантность в рабочем коллективе  |
|  |   | <b>Знания:</b>  |
|  |   | правила оформления документов   |
|  |   | правила построения устных сообщений   |
|  |   | особенности социального и культурного контекста   |
| ОК 06  | Проявлять гражданско-   | <b>Умения:</b>  |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       | патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>   |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | <p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в  | <p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p>   |

|       |  |  |
|-------|--|--|
|       | процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>  |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                  | <p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

#### 4.2. Профессиональные компетенции

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

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

|   |   |
|---|---|
|   | <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p> <p>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>виды брака и его учет в производстве;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>   |
| <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</p> <p>участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;</p> <p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>определения потребности в рабочей силе;</p> <p>инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>учета рабочего времени и выработки работающих;</p> <p>организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;</p> <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства;</p> |

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

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>производства дефектных продуктов;</p> <p>разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p> <p>учитывать рабочее время и выработку работающих;</p> <p>контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда;</p> <p>производственный контроль на предприятиях отрасли;</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p> <p>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>виды брака и его учет в производстве;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> |
| <p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p> | <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 мясной продукции.</p> |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);   |
|  |  | подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;  |
|  |  | выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;  |
|  |  | наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;   |
|  |  | регулирования температуры и времени охлаждения;  |
|  |  | проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;  |
|  |  | контроля качества;   |
|  |  | оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.   |
|  |  | <b>Умения:</b>   |
|  |  | общие сведения о мясном скотоводстве;  |
|  |  | физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;   |
|  |  | требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;  |
|  |  | ход приемки сырья животного происхождения;   |
|  |  | правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;   |
|  |  | требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;   |
|  |  | режимы первичной переработки мясного сырья;  |
|  |  | требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; |
|  |  | правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;   |
|  |  | требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;  |
|  |  | формы и правила ведения первичной документации;  |
|  |  | устройство, принцип действия, правила безопасного  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p>   |
|  |  | <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p>   |
|  |  | <p>общие сведения о молочном скотоводстве;</p>  |
|  |  | <p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;</p>   |
|  |  | <p>требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;</p>  |
|  |  | <p>ход приемки сырья животного происхождения;</p>   |
|  |  | <p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p>   |
|  |  | <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>   |
|  |  | <p>режимы первичной переработки молочного сырья;</p>  |
|  |  | <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p>               |
|  |  | <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p>   |
|  |  | <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p>  |
|  |  | <p>формы и правила ведения первичной документации;</p>  |
|  |  | <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> |
|  |  | <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>  |
| <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и</p> |  | <p><b>Навыки:</b><br/>приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья;</p>  |

непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

|   |
|---|
| распределения поступающего сырья на переработку;  |
| первичной обработки сырья;  |
| проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;   |
| контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);  |
| подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;   |
| выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;   |
| наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;  |
| регулирования температуры и времени охлаждения;   |
| проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;   |
| контроля качества;  |
| оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.  |
| <b>Умения:</b>  |
| приемки сырья животного происхождения;  |
| отбора проб на анализ и проведения несложных анализов;  |
| контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;   |
| соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; |
| установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;  |
| контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;   |
| безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.                                    |
| <b>Знания:</b>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>общие сведения о молочном скотоводстве;</p> <p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сыря;</p> <p>требования к качеству молочного сыря, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;</p> <p>ход приемки сыря животного происхождения;</p> <p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки молочного сыря;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сыря и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сыря животного происхождения.</p> |
| <p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сыря на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p> | <p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сыря и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сыря.</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сыря;</p> <p>распределения поступающего сыря на переработку;</p> <p>первичной обработки сыря;</p> <p>проверки качества сыря, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p>  |

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

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

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

|   |  |
|---|--|
|   | <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратного перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> |
| <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа</p>  |

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

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <p>соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения                       | ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. | <b>Навыки:</b>  |
|   |   | планирования работы структурного подразделения;   |
|   |   | оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;   |
|   |   | принятия управленческих решений.  |
|   |   | <b>Умения:</b>  |
|   |   | рассчитывать выход продукции в ассортименте;  |
|   |   | рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.   |
|   | <b>Знания:</b>  |   |
|   | принципов и форм организации производственного процесса;            |   |
|   | методики расчета выхода продукции;                                  |   |
|   | структуры издержек производства и пути снижения затрат;             |   |
|   | методики расчета экономических показателей.                         |   |
|   | ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.                 | <b>Навыки:</b>  |
|   |   | планирования работы структурного подразделения;   |
| оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; |   |   |
| принятия управленческих решений.  |   |   |
| <b>Умения:</b>  |   |   |
| планировать работы исполнителям в соответствии с                          |   |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>установленными должностными инструкциями работников;<br/>оформлять планы работы по установленной форме;<br/>проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p> <p><b>Знания:</b><br/>принципы и виды планирования работы бригады (команды);<br/>основные приемы организации работы исполнителей;<br/>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>  |
|  | <p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;<br/>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;<br/>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;<br/>инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;<br/>обеспечения безопасных условий труда на производстве;<br/>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;<br/>участия в планировании основных показателей производства.</p> <p><b>Умения:</b><br/>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;<br/>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;<br/>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;<br/>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;<br/>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;<br/>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;<br/>обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p><b>Знания:</b></p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p>   |
| ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. | <p><b>Навыки:</b></p> <p>группировки и анализа информации;</p> <p>расчета показателей производительности труда;</p> <p>расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;</p> <p>расчета суммы прибыли, процента рентабельности;</p> <p>расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</p> <p>сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;</p> <p>осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;</p> <p>принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> |
| ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.                                    | <p><b>Навыки:</b></p> <p>ведения утверждённой учётно-отчетной документации;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>правильно оформлять учётно-отчетную документацию;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | продукции;<br>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;<br>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;<br>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;<br>определять потребности в рабочей силе;<br>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;<br>учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий. |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;   |
|  |  | основы производственного учета;   |
|  |  | материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;  |
|  |  | нормы времени и выработки по технологическим операциям.   |
| Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  | <b>Навыки:</b>  |
|  |  | <b>Умения:</b>  |
|  |  | <b>Знания:</b>  |

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

| Часть ОПОП-<br>П<br>обязательная<br>/вариативная | Наименование вида<br>деятельности   | Код и наименование<br>профессиональной<br>компетенции   | Код<br>профессиональн<br>ого стандарта | Код и наименование<br>обобщенной<br>трудо вой функции   | Код и наименование<br>трудо вой функции   |
|--|---|---|--|---|---|
| ВД по ФГОС СПО                                   | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья | ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.   | 22.002                                 | ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ТФ А/03.4<br>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями |
|  |   | ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |  |   |   |
|  |   | ПК 1.3 Выполнять процесс жиловки мяса и разделять его по сортам   |  |   |   |

|  |  |   |        |   |   |
|--|--|---|--------|---|---|
|  |  | ПК 1.4 Выполнять процесс жиловки субпродуктов   |        |   |   |
|  | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке | <p>ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p> <p>ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> | 22.002 | ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ТФ А/03.4<br>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями |
|  |  |   |        |   |   |

|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
|   |   | ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. |   |   |   |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения | ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.            | 22.002  | ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ТФ А/03.4<br>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями |   |
|   | ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.                            |   |   |   |   |
|   | ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.                            |   |   |   |   |
|   | ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. |   |   |   |   |
|   | ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.                                    |   |   |   |   |
| ВД по запросу работодателя                          | Организация и ведение технологического  | ПК 1.4 Выполнять процесс жиловки субпродуктов   | 22.002  | ОТФ А – ведение технологического процесса   | ТФ А/03.4<br>Выполнение технологических |

|  |   |   |        |  |   |
|--|---|---|--------|--|---|
|  | <p>процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья;<br/>Выполнение работ по профессии 11953 Жилец мясной и субпродуктов</p> |   |        | <p>производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>   | <p>операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>                                      |
|  | <p>Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса</p>   | <p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса<br/>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями<br/>ПК 4.3 Выполнять процесс обвалки частей туш свиней</p> | 22.002 | <p>ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
|  | <p>Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе знаний цифровых экономических технологий</p>   | <p>ПК 5.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем<br/>ПК 5.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами;</p>                   | 22.002 | <p>ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с</p>     |

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

| Индекс                                       | Наименование                                     | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплины (профессиональных модулей) |    |    |    |    |    |    |    |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|--|--|--|----|----|----|----|----|----|----|----|--|-----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|  |  | Общие компетенции (ОК)   |    |    |    |    |    |    |    |    |  | Профессиональные компетенции (ПК) |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|  |  | 01   | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 |  | 1.1                               | 1.2 | 1.3 | 1.4 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 3.4 | 3.5 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 5.1 | 5.2 | 5.3 |
| Обязательная часть образовательной программы |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД.00                                       | Общеобразовательные дисциплины                   |  |    |    |    |    |    |    |    |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД. 01                                      | Русский язык                                     | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД. 02                                      | Литература                                       | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД. 03                                      | Иностранный язык                                 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД. 04                                      | История  |  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД. 05                                      | Физическая культура                              | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД. 06                                      | Основы безопасности и защиты Родины              | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД. 07                                      | География  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД. 08                                      | Математика                                       | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД.09                                       | Биология   | 0  | 0  |    | 0  |    |    | 0  |    |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД.10                                       | Химия  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     | 0   | 0   | 0   | 0   |     |     |     |     |     |     |
| ООД.11                                       | Информатика                                      | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД.12                                       | Обществознание                                   | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ООД.13                                       | Физика   | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.00  | Социально-гуманитарный цикл                      | 0  |    | 0  |    |    | 0  |    |    |    |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.01  | История России                                   |  |    | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.02  | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | 0  | 0  |    |    | 0  |    |    | 0  |  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     | 0   |     |     |     |     |     |     |     |     |







## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план <sup>1</sup>

| Индекс        | Наименование                          | Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.) | Всего       | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы в академических часах |          |                          |                        |                          | Обязательная часть образовательной программы в ак.ч. | Вариативная часть образовательной программы в ак.ч. | Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам |            |            |           |           |           |           |           |
|---------------|---------------------------------------|---|-------------|--|---|----------|--------------------------|------------------------|--------------------------|--|---|---|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|               |                                       |   |             |  | Учебные занятия                                       | Практики | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |  |   | 1 курс  |            | 2 курс     |           | 3 курс    |           | 4 курс    |           |
|               |                                       |   |             |  |   |          |                          |                        |                          |  |   | 1 семестр   | 2 семестр  | 3 семестр  | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| 1             | 2                                     | 3   | 4           | 5                                      | 6   | 7        | 8                        | 9                      | 10                       | 11   | 12  | 13  | 14         | 15         | 16        | 17        | 18        | 19        | 20        |
|               |                                       |   |             |  |   |          |                          |                        |                          |  |   | 612   | 864        | 612        | 864       | 612       | 864       | 612       | 252       |
| <b>ООД.00</b> | <b>Общеобразовательные дисциплины</b> |   | <b>1476</b> | <b>792</b>                             | <b>684</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>                 | <b>0</b>               | <b>72</b>                | <b>1476</b>  | <b>0</b>  | <b>540</b>  | <b>688</b> | <b>168</b> | <b>80</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  |
| ООД.01        | Русский язык                          | Э   | 72          | 38                                     | 34  |          |                          |                        | 12                       | 72   |   | 36  | 36         |            |           |           |           |           |           |
| ООД.02        | Литература                            | ДЗ,Э  | 108         | 42                                     | 66  |          |                          |                        | 12                       | 108  |   | 36  | 72         |            |           |           |           |           |           |
| ООД.03        | Математика                            | ДЗ,Э  | 232         | 92                                     | 140   |          |                          |                        | 12                       | 232  |   | 58  | 58         | 72         | 44        |           |           |           |           |
| ООД.04        | Иностранный язык                      | ДЗ  | 72          | 70                                     | 2   |          |                          |                        |                          | 72   |   | 30  | 42         |            |           |           |           |           |           |
| ООД.05        | Информатика                           | ДЗ  | 144         | 118                                    | 26  |          |                          |                        |                          | 144  |   | 58  | 86         |            |           |           |           |           |           |
| ООД.06        | Физика                                | ДЗ  | 108         | 44                                     | 64  |          |                          |                        |                          | 108  |   | 54  | 54         |            |           |           |           |           |           |

<sup>1</sup> Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

|              |  |    |            |            |            |          |          |           |          |            |           |          |          |            |            |            |            |          |          |
|--------------|--|----|------------|------------|------------|----------|----------|-----------|----------|------------|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|----------|----------|
| ООД.07       | Химия  | Э  | 144        | 64         | 80         |          |          |           | 12       | 144        |           | 36       | 48       | 60         |            |            |            |          |          |
| ООД.08       | Биология   | Э  | 144        | 52         | 92         |          |          |           | 12       | 144        |           | 88       | 56       |            |            |            |            |          |          |
| ООД.09       | История  | Э  | 136        | 46         | 90         |          |          |           | 12       | 136        |           | 72       | 64       |            |            |            |            |          |          |
| ООД.10       | Обществознание                                   | ДЗ | 72         | 34         | 38         |          |          |           |          | 72         |           | 36       | 36       |            |            |            |            |          |          |
| ООД.11       | География  | ДЗ | 72         | 42         | 30         |          |          |           |          | 72         |           |          |          | 36         | 36         |            |            |          |          |
| ООД.12       | Физическая культура                              | ДЗ | 72         | 72         |            |          |          |           |          | 72         |           | 36       | 36       |            |            |            |            |          |          |
| ООД.13       | Основы безопасности жизнедеятельности            | ДЗ | 68         | 46         | 22         |          |          |           |          | 68         |           |          | 68       |            |            |            |            |          |          |
| <b>ИП.00</b> | <b>Индивидуальный проект</b>                     |    |            |            |            |          |          |           |          |            |           |          |          |            |            |            |            |          |          |
| ИП.01        | Индивидуальный проект                            | ДЗ | 32         | 32         |            |          |          |           |          | 32         |           |          | 32       |            |            |            |            |          |          |
| ПА           | Промежуточная аттестация                         |    | 72         |            |            |          |          |           |          |            |           |          |          |            |            |            |            |          |          |
| <b>СГ.00</b> | <b>Социально-гуманитарный цикл</b>               |    | <b>500</b> | <b>168</b> | <b>314</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>18</b> | <b>0</b> | <b>464</b> | <b>36</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>140</b> | <b>140</b> | <b>120</b> | <b>100</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
| СГ.01        | История России                                   | ДЗ | 48         | 12         | 34         |          |          | 2         |          | 48         |           |          |          | 48         |            |            |            |          |          |
| СГ.02        | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ДЗ | 108        | 62         | 42         |          |          | 4         |          | 108        |           |          |          |            |            | 48         | 60         |          |          |
| СГ.03        | Безопасность жизнедеятельности                   | ДЗ | 68         | 20         | 46         |          |          | 2         |          | 68         |           |          |          |            | 68         |            |            |          |          |
| СГ.04        | Физическая культура                              | ДЗ | 168        | 42         | 122        |          |          | 4         |          | 168        |           |          |          | 56         | 36         | 36         | 40         |          |          |
| СГ.05        | Основы финансовой грамотности                    | ДЗ | 36         | 10         | 24         |          |          | 2         |          | 36         |           |          |          | 36         |            |            |            |          |          |
| СГ.05        | Основы бережливого производства                  | ДЗ | 36         | 12         | 22         |          |          | 2         |          | 36         |           |          |          |            | 36         |            |            |          |          |
| СГ.07        | Конструктор карьеры по запросу                   | ДЗ | 36         | 10         | 24         |          |          | 2         |          |            | 36        |          |          |            |            | 36         |            |          |          |

|              |   |    |            |            |            |          |          |           |          |            |            |           |           |            |           |            |          |           |          |
|--------------|---|----|------------|------------|------------|----------|----------|-----------|----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|----------|-----------|----------|
|              | работодателя ОПХ "Солянское"  |    |            |            |            |          |          |           |          |            |            |           |           |            |           |            |          |           |          |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>  |    | <b>570</b> | <b>288</b> | <b>248</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>22</b> | <b>0</b> | <b>238</b> | <b>332</b> | <b>72</b> | <b>84</b> | <b>202</b> | <b>54</b> | <b>122</b> | <b>0</b> | <b>36</b> | <b>0</b> |
| ОП.01        | Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности  | ДЗ | 36         | 22         | 12         |          |          | 2         |          | 36         |            | 36        |           |            |           |            |          |           |          |
| ОП.02        | Процессы и аппараты   | ДЗ | 36         | 16         | 18         |          |          | 2         |          | 36         |            | 36        |           |            |           |            |          |           |          |
| ОП.03        | Метрология и стандартизация   | ДЗ | 40         | 10         | 28         |          |          | 2         |          | 40         |            |           |           | 40         |           |            |          |           |          |
| ОП.04        | Автоматизация технологических процессов   | ДЗ | 54         | 20         | 32         |          |          | 2         |          | 54         |            |           |           | 54         |           |            |          |           |          |
| ОП.05        | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности                                 | ДЗ | 72         | 60         | 10         |          |          | 2         |          | 72         |            |           |           |            |           | 72         |          |           |          |
| ОП.06        | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по запросу работодателя ОПХ "Солянское" | ДЗ | 84         | 42         | 40         |          |          | 2         |          |            | 84         |           | 84        |            |           |            |          |           |          |
| ОП.07        | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных по запросу                                    | ДЗ | 72         | 34         | 24         |          |          | 2         |          |            | 72         |           |           | 72         |           |            |          |           |          |

|             |   |    |             |            |            |             |           |           |            |            |            |          |           |            |            |            |            |            |            |
|-------------|---|----|-------------|------------|------------|-------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|             | работодателя ОПХ "Солянское"  |    |             |            |            |             |           |           |            |            |            |          |           |            |            |            |            |            |            |
| ОП.08       | Основы экономики, менеджмента и маркетинга по запросу работодателя ОПХ "Солянское"      | ДЗ | 36          | 10         | 24         |             |           | 2         |            |            | 36         |          |           |            |            |            |            |            | 36         |
| ОП.09       | Правовые основы в профессиональной деятельности по запросу работодателя ОПХ "Солянское" | ДЗ | 50          | 24         | 24         |             |           | 2         |            |            | 50         |          |           |            |            | 50         |            |            |            |
| ОП.9        | Охрана труда по запросу работодателя ОПХ "Солянское"                                    | ДЗ | 36          | 24         | 10         |             |           | 2         |            |            | 36         |          |           | 36         |            |            |            |            |            |
| ОП.11       | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса по запросу работодателя ОПХ "Солянское"          | ДЗ | 54          | 26         | 26         |             |           | 2         |            |            | 54         |          |           |            | 54         |            |            |            |            |
| <b>П.00</b> | <b>Профессиональный цикл</b>  |    | <b>2458</b> | <b>476</b> | <b>338</b> | <b>1548</b> | <b>22</b> | <b>54</b> | <b>132</b> | <b>248</b> | <b>248</b> | <b>0</b> | <b>92</b> | <b>102</b> | <b>590</b> | <b>370</b> | <b>764</b> | <b>648</b> | <b>252</b> |

|              |  |   |      |     |     |     |    |    |    |   |   |   |    |     |     |     |     |   |   |
|--------------|--|---|------|-----|-----|-----|----|----|----|---|---|---|----|-----|-----|-----|-----|---|---|
| <b>ПМ.01</b> | <b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b> |   | 1334 | 326 | 218 | 684 | 22 | 24 | 60 | 0 | 0 | 0 | 92 | 102 | 538 | 154 | 448 | 0 | 0 |
| МДК 01.01    | Организация и ведение технологического процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов  | Э | 182  | 98  | 66  |     |    | 6  | 12 |   |   |   | 92 | 44  | 46  |     |     |   |   |
| МДК 01.02    | Организация и ведение технологического процесса переработки продуктов убоя скота, птицы и кроликов   | Э | 108  | 54  | 36  |     |    | 6  | 12 |   |   |   |    | 58  | 50  |     |     |   |   |
| МДК 01.03    | Организационно-технологическое обеспечение производства колбасных изделий и  | Э | 164  | 88  | 58  |     |    | 6  | 12 |   |   |   |    |     | 82  | 82  |     |   |   |

|              |   |    |            |           |           |            |          |          |           |          |          |          |          |          |          |           |            |           |          |          |
|--------------|---|----|------------|-----------|-----------|------------|----------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|------------|-----------|----------|----------|
|              | консервной<br>продукции   |    |            |           |           |            |          |          |           |          |          |          |          |          |          |           |            |           |          |          |
| МДК<br>01.04 | Организационно-технологическое обеспечение производства деликатесной продукции и полуфабрикатов из мясного сырья  | Э  | 162        | 86        | 58        |            |          | 6        | 12        |          |          |          |          |          |          | 72        | 90         |           |          |          |
| УП.01.0<br>1 | Учебная практика  | ДЗ | 108        |           |           | 108        |          |          |           |          |          |          |          |          | 108      |           |            |           |          |          |
| УП.01.0<br>2 | Учебная практика  | ДЗ | 144        |           |           | 144        |          |          |           |          |          |          |          |          | 144      |           |            |           |          |          |
| УП.01.0<br>3 | Учебная практика  | ДЗ | 108        |           |           | 108        |          |          |           |          |          |          |          |          | 108      |           |            |           |          |          |
| УП.01.0<br>4 | Учебная практика  | ДЗ | 108        |           |           | 108        |          |          |           |          |          |          |          |          |          |           |            | 108       |          |          |
| КР           | Курсовая работа   |    | 22         |           |           |            | 22       |          |           |          |          |          |          |          |          |           |            | 22        |          |          |
| ПП.02        | Производственная практика   | ДЗ | 216        |           |           | 216        |          |          |           |          |          |          |          |          |          |           |            | 216       |          |          |
| ПА           | <b>Промежуточная аттестация</b>   |    | 12         |           |           |            |          |          | 12        |          |          |          |          |          |          |           |            | 12        |          |          |
| ПМ.02        | <b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее</b> |    | <b>324</b> | <b>46</b> | <b>32</b> | <b>216</b> | <b>0</b> | <b>6</b> | <b>24</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>52</b> | <b>188</b> | <b>84</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |

|               |  |      |            |           |           |            |          |           |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          |            |          |
|---------------|--|------|------------|-----------|-----------|------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|----------|
|               | <b>производства и обращения на рынке</b>                           |      |            |           |           |            |          |           |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          |            |          |
| МДК<br>02.01  | Технохимический контроль мясного сырья и продуктов его переработки | ДЗ,Э | 96         | 46        | 32        |            |          | 6         | 12        |          |          |          |          |          | 52       | 44       |          |          |            |          |
| УП.02.0<br>1  | Учебная практика   | ДЗ   | 72         |           |           | 36         |          |           |           |          |          |          |          |          |          | 72       |          |          |            |          |
| ПП.02         | Производственная практика  | ДЗ   | 144        |           |           | 180        |          |           |           |          |          |          |          |          |          | 72       | 72       |          |            |          |
| <b>ПА</b>     | <b>Промежуточная аттестация</b>                                    |      | <b>12</b>  |           |           |            |          |           | 12        |          |          |          |          |          |          |          | 12       |          |            |          |
| <b>ПМ.03</b>  | <b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>         |      | <b>264</b> | <b>64</b> | <b>38</b> | <b>144</b> | <b>0</b> | <b>18</b> | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>264</b> | <b>0</b> |
| МДК.03.<br>01 | Управление структурным подразделением организации                  | ДЗ   | 108        | 64        | 38        |            |          | 6         |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          | 108        |          |
| УП.03.0<br>1  | Учебная практика   | ДЗ   | 72         |           |           | 72         |          |           |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          | 72         |          |
| ПП.03         | Производственная практика  | ДЗ   | 72         |           |           | 72         |          |           |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          | 72         |          |
| <b>ПА</b>     | <b>Промежуточная аттестация</b>                                    |      | <b>12</b>  |           |           |            |          | 12        |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          | 12         |          |
| <b>ПМ .04</b> | <b>Лаборант химического анализа 3 р.</b>                           |      | <b>276</b> | <b>40</b> | <b>28</b> | <b>180</b> | <b>0</b> | <b>4</b>  | <b>24</b> | <b>0</b> | <b>276</b> | <b>0</b> |

|              |   |           |            |           |           |            |          |          |           |          |            |          |          |          |          |           |            |            |            |
|--------------|---|-----------|------------|-----------|-----------|------------|----------|----------|-----------|----------|------------|----------|----------|----------|----------|-----------|------------|------------|------------|
| МДК.04.01    | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов  | Э         | 84         | 40        | 28        |            |          | 4        | 12        |          |            |          |          |          |          |           |            | 84         |            |
| УП.04.01     | Учебная практика  | ДЗ        | 72         |           |           | 72         |          |          |           |          |            |          |          |          |          |           |            | 72         |            |
| ПП.04        | Производственная практика   | ДЗ        | 108        |           |           | 108        |          |          |           |          |            |          |          |          |          |           |            | 108        |            |
| ПА           | <b>Промежуточная аттестация</b>   |           | <b>12</b>  |           |           |            |          |          | 12        |          |            |          |          |          |          |           |            | 12         |            |
| <b>ПМ.05</b> | <b>Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда по запросу работодателя ООО ОПХ "Соляное"</b>                   |           | <b>260</b> | <b>32</b> | <b>22</b> | <b>324</b> | <b>0</b> | <b>2</b> | <b>24</b> | <b>0</b> | <b>248</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>28</b> | <b>232</b> | <b>108</b> | <b>252</b> |
| МДК 05.01    | Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Э         | 68         | 32        | 22        |            |          | 2        | 12        |          | 68         |          |          |          |          | 28        | 40         |            |            |
| УП.05.01.    | Учебная практика  | ДЗ        | 72         |           |           | 72         |          |          |           |          | 72         |          |          |          |          |           |            | 72         |            |
| ПП.05        | Производственная практика   |           | 108        |           |           | 108        |          |          |           |          | 108        |          |          |          |          |           |            | 108        |            |
| ПА           | <b>Промежуточная аттестация</b>   |           | <b>12</b>  |           |           |            |          |          | <b>12</b> |          |            |          |          |          |          |           |            | <b>12</b>  |            |
| ПДП          | <b>Производственная</b>   | <b>ДЗ</b> | <b>144</b> |           |           | <b>144</b> |          |          |           |          |            |          |          |          |          |           |            | <b>108</b> | <b>36</b>  |

|            |                                     |             |             |             |             |           |           |            |             |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |
|------------|-------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|-----------|------------|-------------|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|
|            | <b>практика</b>                     |             |             |             |             |           |           |            |             |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |
| <b>ГИА</b> | Государственная итоговая аттестация |             | <b>216</b>  |             |             |           |           |            |             |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 216 |
|            |                                     | <b>5364</b> | <b>1724</b> | <b>1584</b> | <b>1548</b> | <b>22</b> | <b>94</b> | <b>204</b> | <b>2178</b> | <b>616</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |

### 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

| № п/п        | Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля     | Количество часов | Категория             |               | Обоснование  |
|--------------|--|------------------|-----------------------|---------------|--|
|              |  |                  | 1. ПОП-П/работодатель | 2. ЦОМ/проект |  |
| 1            | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве          | 84               | ПОП-П/работодатель    |               | Для расширения и углубления знаний, умений, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников, в соответствии с запросами регионального рынка труда. |
| 2            | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных                | 72               | ПОП-П/работодатель    |               |  |
| 3            | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                         | 36               | ПОП-П/работодатель    |               |  |
| 4            | Правовые основы в профессиональной деятельности                    | 50               | ПОП-П/работодатель    |               |  |
| 5            | Охрана труда   | 36               | ПОП-П/работодатель    |               | Для расширения и углубления знаний, умений, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников, в соответствии с запросами регионального рынка труда. |
| 6            | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса                             | 54               | ПОП-П/работодатель    |               |  |
| 7            | Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда | 260              | ПОП-П/работодатель    |               |  |
| <b>Итого</b> |  | <b>592</b>       |                       |               | -  |

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

| № п/п | Вид учебного занятия.<br>Тема / Виды работ практик   | Код и наименование МДК, практики  | Длительность обучения (в ак. часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения <sup>2</sup> | Ответственный от предприятия              |
|-------|--|---|-------------------------------------|------------------|--|---|
| 1.    | <p>- Оценка качества вырабатываемого мяса, его категории</p> <p>-Изучение способов и последовательности обвалки и жиловки говяжьих полутуш</p> <p>-Изучение способов и последовательности обвалки и жиловки свиных полутуш</p> <p>-Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства мясных продуктов</p> <p>-Изучение правил заполнения документации на мясное сырье</p> <p>-Изучение показателей рН и активности воды. Оформление результатов исследований</p> <p>-Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов 8.Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги.</p> <p>-Оформление результатов исследований</p> <p>-Проведение химических и микробиологических анализов мясного сырья на свежесть. -Оформление результатов исследований</p> <p>-Изучение особенностей автолиза нормального мяса NOR и мяса с признаками PSE, DFD;</p> | <p>ПМ 01</p> <p>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p> | 216                                 | 6                | ООО «ОПХ Соляное»  | <p>Главный технолог</p> <p>Гмыра Т.А.</p> |

<sup>2</sup> Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

|  |   |            |            |                          |  |
|--|---|------------|------------|--------------------------|--|
| <p>-Изучение режимов охлаждения.<br/>Изменение свойств мяса при охлаждении;<br/>-Изучение режимов замораживания.<br/>Изучение режимов хранения замороженного и охлажденного мяса;<br/>-Изучение изменений микроструктуры мяса во время автолиза и технологической обработки;<br/>-Изучение технологических процессов сублимационной сушки мяса и мясных продуктов;<br/>-Определение качества продуктов убоя и вырабатываемых субпродуктов, их категорий;<br/>Участие в проведении сдачи-приемки расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;<br/>-Сбор и определение качества продуктов убоя вырабатываемых продуктов, их категорий;<br/>-Осуществление приемки и контроля качества с оформлением соответствующей документации;<br/>-Проведение размораживания туш, полутуш, четвертин с использованием дефростеров;<br/>-Участие в передаче сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки.</p> <p>-Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;<br/>-Ведение технологического процесса обработки слизистых субпродуктов;<br/>-Ведение технологического</p> | <p>ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> | <p>144</p> | <p>5-6</p> | <p>ООО «ОПХ Соляное»</p> | <p>Главный технолог<br/>Гмыра<br/>Т.А.</p> |
|--|---|------------|------------|--------------------------|--|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p>процесса обработки мясокостных субпродуктов;<br/> -Ведение технологического процесса обработки мякотных субпродуктов;<br/> -Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса;<br/> -Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы; Технология производства варёных колбас;<br/> Технология производства копченых колбас;<br/> Технология производства рубленых полуфабрикатов;<br/> Технология производства быстрозамороженных и охлажденных полуфабрикатов.<br/> Участие в упаковке и маркировке тушек птицы и кроликов;<br/> Участие в процедуре сдачи – приемки мяса скота, птицы и кроликов;<br/> Участие во входном контроле основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии;<br/> Контроль процессов холодильной обработки мяса:<br/> Контроль санитарного состояния помещений и технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;<br/> Анализ учета расходов энергозатрат при холодильной обработке мяса.<br/> Участие в приемке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;<br/> Участие в подготовке сырья для производства продуктов питания из мясного</p> |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

|   |   |                      |                   |                          |                                       |
|---|---|----------------------|-------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| <p>сырья;<br/>Обработка субпродуктов: пищевых субпродуктов, кишечного сырья;<br/>Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях;<br/>Прогрессивные технологические процессы и оборудование.</p> <p>Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;<br/>Изучение правил заполнения документации на мясное сырье;<br/>Изучение показателей pH и активности воды;<br/>Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов;<br/>Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги;<br/>Оформление результатов исследований<br/>Удаление с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка);<br/>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;<br/>Органолептический и физико-химический анализ свежести мяса;<br/>Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов;<br/>Определение качественных показателей</p> | <p>ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p> <p>ПМ 04 Лаборант химического анализа 3 р.</p> | <p>72</p> <p>108</p> | <p>7</p> <p>7</p> | <p>ООО «ОПХ Соляное»</p> | <p>Главный технолог<br/>Гмыра Т.А</p> |
|---|---|----------------------|-------------------|--------------------------|---------------------------------------|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p>колбасных изделий;<br/> Определение качественных показателей соленых и копченых продуктов;<br/> Определение показателей качества деликатесных изделий;<br/> Определение показателей качества полуфабрикатов; .качество пищевых продуктов как объект управления.<br/> Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания;<br/> Комплексные системы управления качеством продукции;<br/> Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов;<br/> Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов;<br/> Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов;<br/> Производственный контроль мясных продуктов<br/> Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов;<br/> Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве;<br/> Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов;<br/> Контроль производственных стоков и выбросов.</p> <p>Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ,</p> |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

|  |   |   |            |          |                          |                                       |
|--|---|---|------------|----------|--------------------------|---------------------------------------|
|  | <p>пожарной безопасности;<br/>Изучение условий для осуществления технологического процесса по производству цельномышечных мясных продуктов и других мясопродуктов;<br/>Контроль технологического процесса производства мяса и мясопродуктов;</p> <p>Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;<br/>Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;<br/>Изучение правил заполнения документации на мясное сырье;<br/>Изучение показателей рН и активности воды;<br/>Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов;<br/>Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги;<br/>Оформление результатов исследований<br/>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>ПМ 05 Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда</p> | <p>108</p> | <p>6</p> | <p>ООО «ОПХ Соляное»</p> | <p>Главный технолог<br/>Гмыра Т.А</p> |
|--|---|---|------------|----------|--------------------------|---------------------------------------|



## 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

## 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

## 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «ОПХ Соляное», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения), всех видов практики;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

#### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

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

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

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

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

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

#### Кабинеты:

русского языка;  
литературы;  
биологии;  
физики;  
математики;  
географии;  
истории;  
обществознания;  
иностранного языка;  
информатики;  
информационных технологий  
в профессиональной  
деятельности; экологических  
основ природопользования;  
инженерной графики;  
социально-экономических дисциплин;  
технологии мяса и мясных продуктов;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии  
и гигиены; анатомии и физиологии  
сельскохозяйственных животных; охраны труда;  
технологического оборудования для производства  
мяса, мясных продуктов и пищевых товаров  
народного потребления из животного сырья;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

мясного и животного сырья и продукции; биохимии мяса и мясных продуктов;

автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации;

технохимического контроля мяса и мясных продуктов.

Спортивный комплекс:

спортивный зал.

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

| № п/п | ФИО (при наличии) специалиста- | Наименование организации, осуществляющей деятельность<br><br>в профессиональной сфере, | Занимаемая специалистом-практиком должность | Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих |
|-------|--------------------------------|--|---|--|
| 1     | Давыдова Любовь Борисовна      | КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»   | Инженер-технолог                            | 17,9 лет   |
| 3     | Щукина Наталья Владимировна    | КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»   | Инженер                                     | 4, 2 года  |
| 4     | Сафонова Надежда Митрофановна  | ООО «ОПХ Солянское»  | Инженер                                     | 7 лет  |
| 5     | Терещенко Светлана Григорьевна | ООО «ОПХ Солянское»  | Главный бухгалтер                           | 11 лет   |

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 128357 рублей.



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

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|  |     |
|--|-----|
| ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА<br>ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ<br>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ<br>ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ (ПО ВЫБОРУ) | 2   |
| ПМ. 02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И<br>КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ<br>ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (ПО ВЫБОРУ)                          | 43  |
| ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ  | 87  |
| ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ<br>ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  | 100 |
| ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ЕТКС СОСТАВИТЕЛЬ<br>ФАРША 4-ГО РАЗРЯДА (ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ ООО ОПХ<br>"СОЛЯНСКОЕ")  | 117 |

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

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ  
МЯСНОГО СЫРЬЯ (ПО ВЫБОРУ)»**

**2024 г**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика .....**
  - 1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)» в структуре образовательной программы .....
  - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....
- 2. Структура и содержание профессионального модуля.....**
  - 2.1. Трудоемкость освоения модуля .....
  - 2.2. Структура профессионального модуля.....
  - 2.3. Содержание профессионального модуля.....
  - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....
- 3. Условия реализации профессионального модуля.....**
  - 3.1. Материально-техническое обеспечение .....
  - 3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)».

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

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| <i>Код ОК,<br/>ПК</i> | <b>Уметь</b>   | <b>Знать</b>  | <b>Владеть навыками</b>  |
|-----------------------|--|---|--|
| ОК 01                 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы   | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях   | -  |
| ПК 1.1.               | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов | требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; | - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения |

|         |   |   |   |
|---------|---|---|---|
|         | <p>и тары;<br/>анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;<br/>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;<br/>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;<br/>учитывать рабочее время и выработку работающих;<br/>контролировать выполнение производственных плановых заданий;<br/>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> | <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>   | <p>нормативов и правил удаления отходов, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;<br/>обеспечения безопасных условий труда на производстве;<br/>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;<br/>участия в планировании основных показателей производства;<br/>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;<br/>анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;<br/>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> |
| ПК 1.2. | <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;<br/>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;<br/>планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;<br/>осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;<br/>проверять операции по товарному оформлению и</p>                             | <p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли;<br/>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета;<br/>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;<br/>виды брака и его учет в производстве;<br/>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;<br/>нормы времени и выработки по технологическим</p> | <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;<br/>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;<br/>мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;<br/>проверки товарного оформления и хранения продукции;<br/>оформления документов на отпущенную продукцию;<br/>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов, контроля качества сырья,</p>  |

|  |   |                   |  |
|--|---|-------------------|--|
|  | <p>хранению продукции;<br/>         проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;<br/>         контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;<br/>         составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;<br/>         анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;<br/>         разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;<br/>         вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;<br/>         разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;<br/>         разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;<br/>         рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;<br/>         определять потребности в рабочей силе;<br/>         проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;<br/>         организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;<br/>         обеспечивать безопасные условия труда на производстве;<br/>         учитывать рабочее время и выработку работающих;<br/>         контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> | <p>операциям.</p> | <p>вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;<br/>         участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;<br/>         расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;<br/>         определения потребности в рабочей силе;<br/>         инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;<br/>         учета рабочего времени и выработки работающих;<br/>         организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;<br/>         обеспечения безопасных условий труда на производстве;<br/>         разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;<br/>         участия в планировании основных показателей производства;<br/>         участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;<br/>         составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;<br/>         анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;<br/>         учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;<br/>         разработки предложений по снижению (предотвращению)</p> |
|--|---|-------------------|--|

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. |  | производства дефектных продуктов;<br>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. |
|--|---|--|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                      | 616           | 326                              |
| Курсовая работа (проект)             | 22            | 22                               |
| Самостоятельная работа               | 24            | -                                |
| Практика, в т.ч.:                    | 684           | 684                              |
| учебная                              | 468           | 468                              |
| производственная                     | 216           | 216                              |
| Промежуточная аттестация             | 36            | 36                               |
| <b>Всего</b>                         | <b>1334</b>   | <b>1334</b>                      |

### 2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК                  | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|-----------------------------|--|-------------|--|--------------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| 1                           | 2  | 3           | 4                                      | 5                        | 6               | 7                        | 8                      | 9                | 10                        |
| ОК 01<br>ПК 1.1.<br>ПК 1.2. | Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов      | <b>182</b>  | <b>98</b>                              |                          | 66              | <b>22</b>                |                        |                  |                           |
|                             | Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса переработки продуктов убоя скота, птицы и кроликов | <b>108</b>  | <b>54</b>                              |                          | <b>36</b>       |                          |                        |                  |                           |
|                             | Раздел 3. Организационно-технологическое обеспечение производства колбасных изделий и консервной продукции   | <b>164</b>  | <b>88</b>                              |                          | <b>58</b>       |                          |                        |                  |                           |
|                             | Раздел 4. Организационно-технологическое обеспечение   | <b>162</b>  | <b>86</b>                              |                          | <b>58</b>       |                          |                        |                  |                           |

|   |             |  |  |  |  |           |            |            |
|---|-------------|--|--|--|--|-----------|------------|------------|
| производства деликатесной продукции и полуфабрикатов из мясного сырья |             |  |  |  |  |           |            |            |
| Учебная практика  | <b>468</b>  |  |  |  |  |           | <b>468</b> |            |
| Производственная практика   | <b>216</b>  |  |  |  |  |           |            | <b>216</b> |
| Промежуточная аттестация  | <b>36</b>   |  |  |  |  |           |            |            |
| <i><b>Всего:</b></i>  | <b>1334</b> |  |  |  |  | <b>22</b> | <b>468</b> | <b>216</b> |

## 2.3. Содержание профессионального модуля

| 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 аудит, ЛПЗ/сам./атестац ия | Код ПК, ОК                           |
|---|---|---|--------------------------------------|
| 1   | 2   | 3   | 4                                    |
| Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса первичной переработка скота, птицы и кроликов на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. |   |   |                                      |
| МДК 01.01 Организация и ведение технологического процесса первичной переработка скота, птицы и кроликов на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. |   | 190/ 88   |                                      |
| <b>1 Подготовка сельскохозяйственных животных к убою</b>  |   |   |                                      |
| <b>Тема 1.1.</b>  | <b>Содержание</b>   | 6/2   |                                      |
| <b>Сырьевая база мясной промышленности</b>  | 1. История, современное состояние и перспективы развития мясной и птицеперерабатывающей промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных.           | 2   | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09. |
|   | 2. Основное и вспомогательное сырье мясной отрасли. Типы и структура предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности  | 2   | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2   |                                      |
|   | <b>Практическое занятие 1</b> Определение сырьевых ресурсов готовой и вспомогательной продукции в цехе убоя скота на предприятии. Определение вида, направления продуктивности, категорий упитанности животных на предприятии | 2   | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09. |
| <b>Тема 1.2. Состав и свойства мяса.</b>  | <b>Содержание</b>   | 14/10   |                                      |
| <b>Биохимические изменения мяса в процессе убоя и</b>   | 1. Общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса и мясных продуктов. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса. Отличие мяса птицы от других видов убойных животных.  | 2   | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09. |
|   | 2. Понятия о биологической безопасности мяса. Морфологический и   | 2   | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b>                  |

|  |  |      |                               |
|--|--|------|-------------------------------|
| <b>переработки.</b>  | химический состав и свойства мяса. Автолитические изменения в мясе.  |      | ОК 01.-ОК 09.                 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 10   |                               |
|  | <b>Практическое занятие 2</b> Определение видовой принадлежности мяса на предприятии   | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>Практическое занятие 3</b> Изучение методики послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, свиней, баранов на предприятии  | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>Практическое занятие 4</b> Описание основных характеристик мышечной и жировой тканей.   | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>Практическое занятие 5</b> Описание основных характеристик соединительной ткани и химического состава мяса.   | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>Практическое занятие 6</b> Определение технических требований к мясу птицы  | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
| <b>Тема 1.3.<br/>Транспортирование скота на предприятия мясной отрасли</b> | <b>Содержание</b>  | 12/8 |                               |
|  | 1. Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. Основные задачи при организации перевозки. Нормы перевозки скота. Режим перегона и нагул скота  | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | 2. Влияние транспортировки на организм животных. Профилактика стрессовых ситуаций Зооветеринарные мероприятия при подготовке животных к транспортировке. Санитарная обработка транспортных средств         | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 8    |                               |
|  | <b>Практическое занятие 7</b> Знакомство с оформлением документов при отправке животных на убой на предприятии. Заполнение товарно-транспортной накладной на отправку животных разных пород на предприятии | 2    | ПК1.1.<br>ОК 01.-ОК 09.       |
|  | <b>Практическое занятие 8</b> Рассчитать при транспортировке животных и птицы на мясоперерабатывающее предприятие: потребность в транспорте  | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>Практическое занятие 9</b> Рассчитать потребность при транспортировке животных и птицы на мясоперерабатывающее предприятие: в кормах  | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>Практическое занятие 10</b> Рассчитать потребность при транспортировке животных и птицы на мясоперерабатывающее предприятие: в подстилке  | 2    | ПК1.1.ПК1.2.<br>ОК 01.-ОК 09. |
| <b>Тема. 1.4.</b>  | <b>Содержание</b>  | 6/2  |                               |

|  |  |      |  |
|--|--|------|--|
| <b>Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии</b>  | 1. Правила и порядок сдачи приёмки убойных животных. Взаиморасчёты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия по живой массе и упитанности.   | 2    | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | 2. Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме скота, кроликов. Условия содержания скота до убоя. Подготовка скота к убою  | 2    | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2    |  |
|  | <b>Практическое занятие 11</b> Анализ правил приемки скота, кроликов и условия содержания скота до убоя на предприятии. Оформление документов для сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях на предприятии | 2    | <i>ПК 1.1.</i> ОК 01.-ОК 09.           |
| <b>2 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных</b>                    |  |      |  |
| <b>Тема 2.1. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота</b> | <b>Содержание</b>  | 12/8 |  |
|  | 1. Требования охраны труда и правила техники безопасности при убое и первичной переработке скота и кроликов.   | 2    | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | 2. Подача скота на переработку. Понятие убой, этапы убоя КРС   | 2    | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 8    |  |
|  | <b>Практическое занятие 12</b> Составление схемы работы мясного цеха малой мощности на предприятии.  | 2    | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | <b>Практическое занятие 13</b> Выявления дефектов - ухудшающих товарный вид туш после убоя животных на предприятии.  | 2    | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | <b>Практическое занятие 14</b> Составление технологической схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки КРС на предприятии  | 2    | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | <b>Практическое занятие 15</b> Определение категории упитанности крупного рогатого скота. ГОСТ 5110-87 на предприятии Товароведение, клеймение, показатели качества и пищевая ценность мяса на предприятии                           | 2    | <i>ПК 1.1.ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09. |
| <b>Тема 2.2. Основные технологические процессы переработки</b>                         | <b>Содержание</b>  | 8/4  |  |
|  | 1. Убой свиней. Способы оглушения, обескровливание<br>Обработка туш свиней в шкуре, без шкуры, методом крупонирования  | 2    | <i>ПК 1.1.</i><br>ОК 01.-ОК 09.        |
|  | 2. Съёмка шкур с туш свиней: полная съёмка шкур с туш свиней; частичная съёмка шкур с туш свиней (крупонирование) Порядок и  | 2    | <i>ПК 1.1.</i><br>ОК 01.-ОК 09.        |

|   |   |       |  |
|---|---|-------|--|
| <b>свиней</b>   | особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней  |       |  |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 4     |  |
|   | <b>Практическое занятие 16</b> Составление технологических схем последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки свиней на предприятии (в шкуре, без,шкуры, крупонированием) | 2     | <i>ПК 1.1.ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09. |
|   | <b>Практическое занятие 17</b> Определение категории упитанности свиней ГОСТ 1213-55 на предприятии.  | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b> ОК 01.-<br>ОК 09.  |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота</b> | <b>Содержание</b>   | 10/6  |  |
|   | 1. Особенности убоя мелкого рогатого скота  | 2     | <i>ПК 1.1.ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09. |
|   | 2. Первичная обработка туш мелкого рогатого скота   | 2     | <i>ПК 1.1.ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 6     |  |
|   | <b>Практическое занятие 18</b> Особенности убоя мелкого рогатого скота. Первичная обработка туш мелкого рогатого скота  | 2     | <i>ПК 1.1.ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09. |
|   | <b>Практическое занятие 19</b> Составление схемы технологической линии убоя и первичной обработки мелкого рогатого скота на предприятии   | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|   | <b>Практическое занятие 20</b> Изучение ГОСТов по определению упитанности мелкого рогатого скота на предприятии Расчет выхода мяса от убойных животных на предприятии                         | 2     | <i>ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09.        |
| <b>Тема 2.4 Основные технологические процессы переработки кроликов</b>                          | <b>Содержание</b>   | 16/12 |  |
|   | 1. Правила приёмки и предубойного осмотра кроликов на мясоперерабатывающем предприятии  | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|   | 2. Характеристика основных технологических операций убоя и переработки кроликов   | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 12    |  |
|   | <b>Практическое занятие 21</b> Составить схему приемки и предубойного осмотра кроликов на убойном пункте  | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|   | <b>Практическое занятие 22</b> Составить технологическую схему убоя и разделки кроликов. Анализ технологических процессов   | 2     | <i>ПК 1.1.ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09. |
|   | <b>Практическое занятие 23</b> Убой кроликов и обработка тушек на поточно-механизированных линиях, агрегатах, карусельного типа на предприятии.   | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|   | <b>Практическое занятие 24</b> Составление таблицы требований к качеству  | 2     | <i>ПК 1.2.</i>                         |

|  |  |       |  |
|--|--|-------|--|
|  | мехового сырья   |       | ОК 01.-ОК 09.                          |
|  | <b>Практическое занятие 25</b> Анализ выявления причин дефектов в процессе обработки кроликов на предприятии   | 2     | <b>ПК 1.2.</b> ОК 01.-ОК 09.           |
|  | <b>Практическое занятие 26</b> Анализ технологической схемы кожевенного сырья. Оценка качества шкур. ГОСТ 28425-90 на предприятии  | 2     | <b>ПК 1.2.</b> ОК 01.-ОК 09.           |
| <b>Тема 2.5 Основные технологические процессы переработки птицы</b>      | <b>Содержание</b>  | 20/16 |  |
|  | 1. Влияние предубойных факторов на качество мяса птицы. Подготовка птицы к отлову, отлов птицы и перемещение в транспортные контейнеры. Травмы птицы при отлове и содержании в клетках | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | 2. Технология убоя и первичной переработки птицы. Технологическая схема. Характеристика основных технологических операций  | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 16    |  |
|  | <b>Практическое занятие 27</b> Описать влияние предубойных факторов на состояние птицы при забое. Передача птицы в цеха переработки  | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.   |
|  | <b>Практическое занятие 28</b> Оформление документов при отправке птицы на убой и приёма-сдачи на предприятии  | 2     | <b>ПК 1.1.ПК 1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>Практическое занятие 29</b> Особенности снятия оперения и пеньков с тушек водоплавающей птицы.  | 2     | <b>ПК 1.2.</b> ОК 01.-ОК 09.           |
|  | <b>Практическое занятие 30</b> Характеристика воскомассы и её приготовление. Контроль выхода массы птицы.  | 2     | <b>ПК1.1.ПК1.2.</b><br>01.-ОК 09.      |
|  | <b>Практическое занятие 31</b> Технологическая схема переработки цыплят-бройлеров с полным потрошением   | 2     | <b>ПК 1.1.ПК 1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>Практическое занятие 32</b> Технологическая схема переработки гусят, индеек.  | 2     | <b>ПК 1.2.</b> ОК 01.-ОК 09.           |
|  | <b>Практическое занятие 33</b> Описать различия в переработке сухопутной и водоплавающей птицы в виде таблицы  | 2     | <b>ПК 1.2.</b> ОК 01.-ОК 09.           |
|  | <b>Практическое занятие 34</b> Маркировка и хранение мяса птицы. Упаковочные материалы и тара. Современные технологии.   | 2     | <b>ПК 1.2.</b> ОК 01.-ОК 09.           |
| <b>Тема 2.6 Методика технологических расчетов при убое и переработки</b> | <b>Содержание</b>  | 14/12 |  |
|  | 1. Понятия технологических расчёты сырья и готовой продукции<br>Определение потребности в холоде при охлаждении и замораживании мяса и мясных продуктов                                | 2     | <b>ПК 1.2.</b><br>ОК 01.-ОК 09.        |

|   |  |                |                              |
|---|--|----------------|------------------------------|
| скота, птицы, кроликов  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 12             |                              |
|   | <b>Практическое занятие 35</b> Расчет по цеху первичной переработки скота: а) расчет сырья и субпродуктов на предприятии.  | 2              | <i>ПК 1.2.ОК 01.-ОК 09.</i>  |
|   | <b>Практическое занятие 36</b> Расчет по цеху первичной переработки скота: б) расчет готовой продукции на предприятии.   | 2              | <i>ПК 1.2.ОК 01.-ОК 09.</i>  |
|   | <b>Практическое занятие 37</b> Расчет по цеху первичной переработки скота: в) расчет и расстановка рабочей силы на предприятии.  | 2              | <i>ПК 1.2.ОК 01.-ОК 09.</i>  |
|   | <b>Практическое занятие 38</b> Расчет по цеху первичной переработки скота: г) выбор и расчет технологического оборудования на предприятии.   | 2              | <i>ПК 1.2.ОК 01.-ОК 09.</i>  |
|   | <b>Практическое занятие 39</b> Расчет по цеху первичной переработки скота: г) расчет площадей основных, вспомогательных и подсобных помещений на предприятии.  | 2              | <i>ПК 1.2.ОК 01.-ОК 09.</i>  |
|   | <b>Практическое занятие 40</b> Расчет по цеху первичной переработки скота: г) расчет расхода воды, электроэнергии и пара на предприятии  | 2              | <i>ПК 1.2.ОК 01.-ОК 09.</i>  |
| <b>3. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов</b>                |  |                |                              |
| Тема. 3.1.<br>Холодильная технология мяса скота, птицы и кроликов   | <b>Содержание</b>  | 12/6           |                              |
|   | 1. Правила сдачи готовой продукции на холодильник. Причины порчи мяса. Способ консервирования холодом. Виды мяса по термическому состоянию. Размещения мяса в камерах холодильника.                                  | 2              | <i>ПК 1.2. ОК 01.-ОК 09.</i> |
|   | 2. Понятия холодильной обработки, основные термины и определения. Основные способы холодильной обработки мяса. Выбор способа холодильного консервирования мяса с учетом уровня и характера автолитических изменений. | 2              | <i>ПК 1.2. ОК 01.-ОК 09.</i> |
|   | 3. Охлаждение, подмораживание, замораживание мяса и мясопродуктов  | 2              | <i>ПК 1.2. ОК 01.-ОК 09.</i> |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 6              |                              |
|   | <b>Практическое занятие 41</b> Анализ способов холодильной обработки мяса, изменения происхождения в мясе и мясных продуктах при сублимационной сушке на предприятии   | 2              | <i>ПК 1.2. ОК 01.-ОК 09.</i> |
|   | <b>Практическое занятие 42</b> Обеспечение рационального использования камер холодильника. Определение необходимых способов холодильной обработки  | 2              | <i>ПК 1.2. ОК 01.-ОК 09.</i> |
| <b>Практическое занятие 43</b> Определить глубину автолиза мяса при | 2  | <i>ПК 1.2.</i> |                              |

|  |  |           |                                 |
|--|--|-----------|---------------------------------|
|  | обработке холодом. Определить естественную убыль мяса при холодильной обработке.   |           | ОК 01.-ОК 09.                   |
| <b>4. Охрана окружающей среды в местах убоя и переработки мяса</b>   |  |           |                                 |
| <b>Тема 4.1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности</b>   | <b>Содержание</b>  | 6/2       |                                 |
|  | 1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности   | 2         | <i>ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | 2. Мероприятия по охране окружающей среды в блезе месоперерабатывающего предприятия  | 2         | <i>ПК 1.2.</i><br>ОК 01.-ОК 09. |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2         |                                 |
|  | <b>Практическое занятие 44</b> Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Мероприятия по охране окружающей среды | 2         | <i>ПК 1.2.</i> ОК 01.-ОК 09.    |
| <b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>  |  | 12        |                                 |
| <b>Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса переработки продуктов убоя скота, птицы и кроликов на автоматизированных технологических линиях</b> |  | 214 / 136 |                                 |
| <b>МДК 01.02 Организация и ведение технологического процесса переработки продуктов убоя скота, птицы и кроликов на автоматизированных технологических линиях</b> |  | 214 / 136 |                                 |
| <b>Тема 1 Обработка субпродуктов</b>   | <b>Содержание</b>  | 30/26     |                                 |
|  | 1. Номенклатура субпродуктов, их пищевая ценность, разделение на группы и категории.   | 2         | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2    |
|  | 2. Основные технологические процессы обработки субпродуктов, их характеристика.  | 2         | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2    |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 4         |                                 |
|  | Лабораторная работа №1 Выполнить работу по описанию качественных характеристик субпродуктов по видам и морфологическому составу  | 2         | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2    |
|  | Лабораторная работа №2. Выполнить порядок ветсаносмотра субпродуктов согласно Ветсан правилам  | 2         | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2    |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 22        |                                 |
|  | Практическое занятие №1 Составление технологических схем обработки мякотных субпродуктов   | 2         | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2    |
|  | Практическое занятие №2 Составление технологических схем обработки слизистых субпродуктов  | 2         | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2    |
|  | Практическое занятие №3  | 2         | ОК 01. 02 ОК 02.05              |

|  |   |             |                              |
|--|---|-------------|------------------------------|
|  |   |             | ПК 1.2                       |
|  | Практическое занятие №4 Составление технологических схем обработки шерстных субпродуктов  | 2           | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2 |
|  | Практическое занятие №5 Составление технологических схем обработки мясокостных субпродуктов   | 2           | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2 |
|  | Практическое занятие № 6 Анализ технологических процессов обработки субпродуктов по видам обработки                                     | 2           | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2 |
|  | Практическое занятие № 7 Составление технологических схем обработки субпродуктов птиц и кроликов  | 2           | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2 |
|  | Практическое занятие № 8 Выявление причин возникновения брака при обработке всех видов субпродуктов                                     | 2           | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2 |
|  | Практическое занятие № 9 Схема организации контроля технологических процессов обработки субпродуктов в субпродуктовом цехе              | 2           | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2 |
|  | Практическое занятие № 10 Хранение , охлаждение и замораживание обработанных субпродуктов.  | 2           | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2 |
|  | Практическое занятие № 11 Проведение технологических расчётов необработанных и обработанных субпродуктов по видам и заданным параметрам | 2           | ОК 01. 02 ОК 02.05<br>ПК 1.2 |
| <b>Тема2 Обработка кишечного сырья</b> | <b>Содержание</b>   | <i>14/4</i> |                              |
|  | 1.Номенклатура кишок и их промышленное использование. Классификация кишок по способам обработки   | 2           | ПК 3.1 ОК 01.02<br>ОК 02.04  |
|  | 2. Основные технологические процессы обработки кишок, их назначение и характеристика. Разборка оток.                                    | 2           | ПК 3.1 ОК 01.02<br>ОК 02.04  |
|  | 3. Обработка комплексов кишок крупного рогатого скота   | 2           | ПК 3.1 ОК 01.02<br>ОК 02.04  |
|  | 4. Обработка комплексов кишок свиней и конских  | 2           | ПК 3.1 ОК 01.02<br>ОК 02.04  |
|  | 5.Обработка комплексов кишок мелкого рогатого скота   | 2           | ПК 3.1 ОК 01.02<br>ОК 02.04  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <i>4</i>    |                              |
|  | Лабораторная работа №3 Выполнить работу по характеристике кишечного сырья по видам скота  | 2           | ПК 3.1<br>ОК 01.02 ОК 02.04  |

|   |  |       |                              |
|---|--|-------|------------------------------|
|   | Лабораторная работа №4. Выполнить работу по классификации кишок по видам   | 2     | ПК 3.1 ОК 01.02<br>ОК 02.04  |
| <b>Тема 3 Сбор, обработка и консервирование эндокринно-ферментного и специального сыра.</b> | <b>Содержание</b>  | 6/4   |                              |
|   | 1. Точки сбора эндокринно-ферментного и специального сыра. Условия, правила сбора эндокринно-ферментного и специального сыра и его первичная переработка, способы консервирования, хранение и транспортирование. | 2     | ПК 3.1. ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 4     |                              |
|   | Лабораторная работа №58 Качественных характеристики эндокринного ферментного сыра.   | 2     | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|   | Лабораторная работа №6. Ветсанконтроль на участках сбора эндокринно- ферментного и специального сыра.  | 2     | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
| <b>Тема 4 Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха.</b>                                  | <b>Содержание</b>  | 24/16 |                              |
|   | 1. Топография и строение шкур. Классификация кожевенного и мехового сыра   | 2     | ПК 3.1. ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | 2. Технологические процессы обработки шкур по видам скота и шкурок кроликов, их характеристика   | 2     | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|   | 3. Подготовка шкур к консервированию. Использование консервирующих веществ, антисептиков и требования к их качеству.   | 2     | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|   | 4. Способы приготовления рассолов и его регенерация.   | 2     | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|   | <b>В том числе лабораторных работ и практических заданий</b>   | 2     |                              |
|   | Лабораторная работа №7. Характеристика кожевенного и мехового сыра согласно его классификации.   | 2     | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|   | <b>В том числе лабораторных работ и практических работ</b>   | 14    |                              |
|   | Практическое занятие №12 Проведение технологических расчетов сыра, вспомогательных материалов, готовой продукции при обработке шкур.   | 2     | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|   | Практическое занятие №13 Составление технологических схем обработки щетины свиней  | 2     | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |

|   |   |                             |                             |
|---|---|-----------------------------|-----------------------------|
|   | Практическое занятие №14 Составление технологических схем обработки волоса и шерсти различных видов животных.                                     | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическая работа №15 Проведение технологических расчётов потребности соли, антисептиков при консервировании шкур                               | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическое занятие №16 Составление технологических схем обработки и консервирования шкур крупного рогатого скота методом рулонирования          | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическое занятие №17 Описание технологических процессов получения гидролизаторов из керотинсодержащего сырья, их использование.               | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическое занятие №18 Основные пороки кожевенного и мехового сырья   | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
| <b>Тема 5 Производство пищевых топленых животных жиров</b>                            | <b>Содержание</b>   | 36/26                       |                             |
|   | 1. Ассортимент пищевых топленых жиров и их пищевая ценность. Номенклатура жирсырья, точки его сбора и требования к качеству.                      | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | 2. Консервирование и хранение жира – сырца и кости. Транспортирование жира – сырца в жировой цех.   | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | 3. Консервирование и хранение жира – сырца и кости. Транспортирование жира – сырца в жировой цех.   | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | 4. Основные технологические процессы производства пищевых топленых животных жиров.  | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | 5. Подготовка жиро-сырья к переработке. Способы и методы извлечения жира из мякотного жирсырья и кости.   | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2                           |                             |
|   | Лабораторная работа №8 Требования, предъявляемые к качеству пищевых топленых животных жиров по органолептическим и физико-химическим показателям. | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Лабораторная работа №9. Анализ технологических процессов производства пищевых топленых животных жиров из мякотного и твёрдого жирсырья.           | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 24                          |                             |
| Практическое занятие №19 Ветсанконтроль в цехе по производству пищевых топленых жиров | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |                             |

|   |   |       |                             |
|---|---|-------|-----------------------------|
|   | Практическое занятие №20. Организация технологических процессов вытопки пищевых жиров из мякотного жирсырья   | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №21. Организация технологических процессов вытопки пищевых жиров из твёрдого жирсырья  | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №22. Требования действующих стандартов к технологическим процессам вытопки пищевых жиров из мякотного жирсырья   | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №23. Требования действующих стандартов к технологическим процессам вытопки пищевых жиров из твёрдого жирсырья  | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №24. Требования действующих стандартов к качеству пищевых топлёных жиров   | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №25. Санитарная оценка свойств пищевых топлёных жиров.   | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №26. Составление технологической схемы вытопки пищевых жиров из мякотного жирсырья   | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №27. Составление технологической схемы вытопки пищевых жиров из твёрдого жирсырья  | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №28. Исследования доброкачественности жира, методы технологического контроля.  | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №29. Охлаждение . Упаковка, маркировка и хранение пищевых топлёных жиров   | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
|   | Практическое занятие №30. Технологические расчёты сырья ( жира-сырца) и готовой продукции ( топлёных жиров ) по заданным параметрам.  | 2     | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01 |
| <b>Тема 6 Сбор и переработка крови.</b> | <b>Содержание</b>   | 4/2   |                             |
|   | 1. Состав и свойства крови. Условия и правила сбора крови для выработки пищевой и технической продукции при переработки скота. Ассортимент продукции, вырабатываемые из крови и технологические процессы. | 2     | ПК 1.2 ОК 01.03<br>ОК 02.03 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2     |                             |
|   | Лабораторная работа №10. Анализ условий и правила сбора крови для выработки пищевой продукции .   | 2     | ПК 1.2 ОК 01.03<br>ОК 02.03 |
| <b>Тема7 Производство</b>               | <b>Содержание</b>   | 26/16 |                             |

|   |   |                             |                             |
|---|---|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>сухих животных кормов и технических жиров.</b>   | 1. Виды продукции, вырабатываемой на предприятиях из непищевых отходов мясного производства.  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | 2. Характеристика сырья для выработки сухих животных кормов и технических жиров для кормовых и технических целей.   | 2                           |                             |
|   | 3.Санитарные правила для предприятий мясного производства.  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | 4. Способы доставки и приемка различных видов технического сырья на переработку. Консервирование сырья.   | 2                           |                             |
|   | 5. Технологические процессы производства сухих животных кормов и технических жиров из различного сырья и их характеристика  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2                           |                             |
|   | Лабораторная работа №11 Ветсанправила организации технологических процессов в цехах производства кормовой муки  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 14                          |                             |
|   | Практическое занятие №31.Проведение технологических расчетов сырья , готовой продукции, вспомогательных материалов, тары цеха кормовой и технической продукции в условиях предприятия | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическое занятие №32.Описать технологический процесс производства сухих животных кормов в горизонтальных вакуумных котлах.  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическое занятие №33.Составление технологической схемы производства кормовых и технических продуктов на непрерывных линиях  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическое занятие №34. Составление технологической схемы производства мясокостной муки с промежуточным обезжириванием шквары   | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическое занятие №35. Упаковывание ,маркировка и хранение техничекких жиров   | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
|   | Практическое занятие №36.Требования нормативной документации к качеству сухих животных кормов   | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |
| Практическое занятие №37. Требования нормативной документации к качеству кормовых и технических жиров | 2   | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |                             |
| <b>Тема 8 Производство</b>  | <b>Содержание</b>   | 24/20                       |                             |

|  |  |                             |                              |
|--|--|-----------------------------|------------------------------|
| <b>клея и желатина</b>   | 1. Характеристика сырья для производства клея и желатина.  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | 2. Виды вырабатываемого клея и желатина, его использование. Основные технологические процессы производства.  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 20                          |                              |
|  | Практическое занятие №38 Свойства коллагена как сырья для производства клея и желатина   | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие №39. Технологическая схема производства желатина  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие №40. Анализ режимов технологических процессов производства желатина и определение их влияние на качество готовой продукции  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие №41. Технологическая схема производства клея  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие №42. Анализ режимов технологических процессов производства клея и определение их влияние на качество готовой продукции  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие №43. Мацерация кости при производстве желатина и клея   | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие №44. Способы экстракции желатина и клея из сырья  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие №45 Желатинизация бульона и резка студня  | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие №46. сушка клеевого и желатинового студня   | 2                           | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04  |
| Практическое занятие №47. Производства клея и желатина различных видов и их характеристика | 2  | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04 |                              |
| <b>Тема 9 Технология переработки пищевых яиц</b>   | <b>Содержание</b>  | 12/8                        |                              |
|  | 1. Морфологическое строение яйца. Кутикула скорлупы. Значение куриных яиц как пищевого продукта  | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07 ОК<br>02.01. |
|  | 2. Химический состав яиц кур и индеек. Химический состав яиц водоплавающей птицы. Сортировка яиц, основные показатели. Технология производства яичных продуктов. Способы обработки и хранения яиц. | 2                           | ПК 1.1 ОК 01.07 ОК<br>02.01  |

|  |   |     |                              |
|--|---|-----|------------------------------|
|  | 3. Сортировка яиц. Основные показатели качества яиц. Целостность скорлупы. Технический брак. Необратимые процессы в яйце при хранении. Способы хранения яиц.  | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 8   |                              |
|  | Практическое занятие №48 Санитарное исследование яиц и методы исследования  | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01  |
|  | Практическое занятие №49. Особенности переработки яиц .   | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01  |
|  | Практическое занятие №50. Товароведческая оценка яиц  | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01  |
|  | Практическое занятие №51 Строение и химический состав яиц   | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01  |
| <b>Тема 10</b> Технология производства меланжа         | <b>Содержание</b>   | 4/2 |                              |
|  | 1. Соблюдение санитарно-гигиенических правил. Технологическая схема производства меланжа. Требования к качеству яичного меланжа. Дезинфекция яиц. Разбивание яиц. Фильтрование и перемешивание яичной массы | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2   |                              |
|  | Лабораторная работа №78. Организация технологического процесса производства яичного меланжа   | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01  |
| <b>Тема 11</b> Технология производства яичного порошка | <b>Содержание</b>   | 8/6 |                              |
|  | 1. Преимущества сухих яичных продуктов. Сырье для получения сухого яичного порошка. Приготовление сухого яичного порошка из меланжа. Режим сушки.   | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01. |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 6   |                              |
|  | Практическое занятие №52. Составление схемы технологического процесса производства сухих яичных продуктов   | 2   | ПК 1.1<br>ОК 01.07 ОК 02.01. |
|  | Практическое занятие №53 Требования к организации технологического процесса производства сухих яичных продуктов   | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01. |
|  | Практическое занятие №54. Требования к качеству и безопасности яичного порошка  | 2   | ПК 1.1 ОК 01.07<br>ОК 02.01. |
| <b>Тема 12</b> Технология                              | <b>Содержание</b>   | 8/4 |                              |

|   |   |                 |                                 |
|---|---|-----------------|---------------------------------|
| обработки перо-пухового сырья   | 1.Строение, образование и развитие пера и пуха. Удерживаемость оперения в коже тушек птицы. Соотношение пера и пуха у птицы разных видов                | 2               | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04     |
|   | 2. Характеристика технологических операций первичной обработки пера. Сбор перо- пухового сырья. Мойка, и механическое обезвоживание перо-пухового сырья | 2               | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04     |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 4               |                                 |
|   | Практическое занятие №55.Составление схемы технологического процесса переработки пера- пухового производства.   | 2               | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04     |
|   | Практическое занятие № 56. Использование перо- пухового сырья в лёгкой ,пищевой , кормовой и косметической промышленности .                             | 2               | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04     |
| <b>Тема13</b> Производство товаров народного потребления  | <b>Содержание</b>   | 2               |                                 |
|   | 1. Ассортимент товаров народного потребления. Сырьё и вспомогательные материалы для производства товаров народного потребления.                         | 2               | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04     |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2               |                                 |
|   | Практическое занятие №57. Виды товаров народного потребления с использованием рогов, кости и копыт убойных животных                                     | 2               | ПК 3.1.ОК 01.02<br>ОК.02.04     |
| <b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>   |   | 12              |                                 |
| <b>МДК 01.03Технологическое оборудование первичной переработки и продуктов убоя скота , птицы и кроликов на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b> |   | 200/70/112/6/12 |                                 |
| <b>Раздел 1Технологическое оборудование первичной переработки и продуктов убоя скота , птицы и кроликов на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>  |   | 200/112         |                                 |
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Общие сведения об оборудовании</b>  | <b>Содержание</b>   | 4/2             |                                 |
|   | Технологические машины ; процессы и аппараты; Поточные линии, робототехника.  | 2               | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04<br>; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2               |                                 |
|   | Практическое занятие № 1 Характеристика технологических машин , аппаратов и поточных линий  | 2               | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04<br>; ОК 07; |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Оборудование для транспортирования</b>  | <b>Содержание</b>   | 6/4             |                                 |
|   | Средства для доставки скота и птицы на перерабатывающие   | 2               | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04             |

|   |   |                              |                              |
|---|---|------------------------------|------------------------------|
| <b>я убойных животных и птицы</b>   | предприятия. ;<br>Транспортирование убойных животных ж/д транспортом;<br>Оборудование ж/д вагонов<br>Перевозка скота и птицы автотранспортом<br>Оборудование автомобильного транспорта<br>Контейнерные перевозки скота и птицы Оборудование для приемки и предубойного содержания скота |                              | ; ОК 07;                     |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>                     |                              |
|   | <b>4</b> Практическое занятие № 2 Анализ оборудования для транспортирования убойных животных  | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 3 Анализ оборудования для транспортирования птицы  | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.3<br/>Оборудование для оглушения скота и птицы</b>                  | <b>Содержание</b>   | <b>14/8</b>                  |                              |
|   | Оборудование для механического оглушения скота  | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Оборудование для электрического оглушения   | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Оборудование для химического оглушения  | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>8</b>                     |                              |
|   | Практическое занятие № 4 : Оборудование для оглушения КРС   | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 5: Электрич. оборудование для оглушения свиней   | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 6: Аппараты для электрооглушения птицы   | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| Практическое занятие № 7 : Оборудование для химического оглушения свиней      | <b>2</b>  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |                              |
| <b>Тема 3.4<br/>Оборудование для обескровливания убойных животных и птицы</b> | <b>Содержание</b>   | <b>10/6</b>                  |                              |
|   | Ножи для обескровливания; установки для сбора крови КРС и свиней открытого и закрытого типа, их основные характеристики   | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Лотки для убоя сухопутной и водоплавающей птицы; машины для автоматического наружного убоя птицы  | <b>2</b>                     | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>                     |                              |

|   |  |  |                              |
|---|--|--|------------------------------|
|   | Практическое занятие № 8: Установка для сбора крови КРС  | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 9 : Установка для сбора крови свиней  | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 10: Оборудование для обескровливания птицы  | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.5<br/>Оборудование для<br/>съемки шкур</b>                            | <b>Содержание</b>  | <b>14/8</b>  |                              |
|   | Классификация оборудования для съемки шкур;оборудование для съемки шкур методом разрезания подкожного слоя ; инструменты с возвратно-поступательным , качательным и вибрирующим движением ножа   | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Оборудование для съемки шкур методом разрыва подкожного слоя. Тросовые , цепные и барабанные установки для съемки шкур с КРС; их основные принципы построения.Отличительные особенности установок  | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Установки для съемки шкур с туш МРС; особенности процесса съемки. Барабанные и цепные установки для съемки шкур с туш МРС. Установки для съемки шкур и крупонов с туш свиней; тросовые, вальцовые и цепные установки.Особенности съемки шкур с туш свиней. | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>   |                              |
|   | Практическое занятие № 11 : Установки для съемки шкур с крупного рогатого скота ( КРС )  | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 12 : Установки для съемки шкур с туш свиней   | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 13 : Установки для съемки шкур с мелкого рогатого скота ( МРС )   | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   |  | Практическое занятие № 14 : Расчет производительности различных видов шкуросъемных машин | 2                            |
| <b>Тема 3.6<br/>Оборудование для<br/>удаления щетины,<br/>волоса и оперения</b> | <b>Содержание</b>  | <b>10/6</b>  |                              |
|   | Устройство рабочих органов для удаления щетины, волоса, оперения . Классификация машин для удаления щетины с туш свиней  | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Машины для удаления оперения с тушек птицы   | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>   |                              |
|   | Практическое занятие № 15: Машины для удаления щетины и нагара с   | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04          |

|   |  |              |                              |
|---|--|--------------|------------------------------|
|   | туш свиней   |              | ; ОК 07;                     |
|   | Практическое занятие № 16: Машины для удаления оперения с тушек птицы  | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 17 : Расчет производительности различных видов скребмашин   | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.7</b>   | <b>Содержание</b>  | <b>14/8</b>  |                              |
| <b>Оборудование для крупного измельчения</b>                                    | Разделение на части резанием без образования стружки - ножи и пуансоны .<br>Резание на части с образованием стружки - резцы, пилы, фрезы.  | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Машины для крупного измельчения. Переносные и стационарные машины с гладкими лезвиями. Резаки с одним или двумя движущимися ножами. классификация и принцип действия                                 | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Пилы с пластинчатым полотном, принцип действия и назначение.<br>Дисковые пилы, принцип действия и назначение.  | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>     |                              |
|   | Практическое занятие № 18 : Машины с гладкими лезвиями для крупного измельчения  | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | занятие № 19 : Пилы с пластинчатым полотном  | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 20 : Дисковые пилы  | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 21 : Основные расчеты данного вида оборудования.  | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.8</b>   | <b>Содержание</b>  | <b>18/12</b> |                              |
| <b>Оборудование для обработки и разделки туш убойных животных и тушек птицы</b> | 1.Конвейерные линии обработки туш убойных животных ; механизированный стационарный и переносной инструмент   | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | 2. Машины – роботы и роботизированные линии ; устройство и принцип работы  | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | 3. Оборудование для обработки тушек птиц;<br>Конвейерные линии для обработки тушек птицы;<br>Оборудование для ручной разделки тушек птиц;<br>Оборудование для механизированной разделки тушек птиц ; | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>12</b>    |                              |
|   | Практическое занятие № 22 : Линия убоя и первичной обработки туш   | 2            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04          |

|   |  |             |                              |
|---|--|-------------|------------------------------|
|   | крупного рогатого скота ( КРС )  |             | ; ОК 07;                     |
|   | Практическое занятие № 23: Линия убоя и первичной обработки туш свиней   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 24: Линия убоя и первичной обработки туш мелкого рогатого скота ( МРС )   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 25 : Оборудование для механизированной разделки полутуш   | 2           | ПК 1.2тОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 26 : Оборудование для обработки тушек птицы   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 27 : Оборудование для разделки тушек птицы  | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.9</b>                                       | <b>Содержание</b>  | <b>8/4</b>  |                              |
| <b>Оборудование для шпарки и опалки</b>               | 1. Оборудование для шпарки туш свиней : виды, устройство, принцип действия. Оборудование для опалки : принцип работы, технические характеристики   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | 2. Оборудование для шпарки тушек птицы : классификация, принцип работы, технические характеристики   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>    |                              |
|   | Практическое занятие №28 : Оборудование для шпарки туш свиней<br>Оборудование для опалки   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 29 : Оборудование для шпарки тушек птицы  | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.10</b>                                      | <b>Содержание</b>  | <b>4/2</b>  |                              |
| <b>Оборудование для обработки и разделки кроликов</b> | 1. Оборудование для содержания и транспортирования кроликов; аппараты для оглушения и машины для убоя. Поточно-механизированные линии для убоя и переработки кроликов; принцип работы , технические характеристики.<br>Агрегаты карусельного типа для предприятий малой мощности | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>2</b>    |                              |
|   | Практическое занятие № 30 : Поточно-механизированные линии для убоя и переработки кроликов;  | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.11</b>                                      | <b>Содержание</b>  | <b>12/6</b> |                              |
| <b>Оборудование для холодильной</b>                   | Основы холодильной техники : способы охлаждения , конструктивные особенности холодильной машины , хладагенты   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |

|  |  |                              |                                    |
|--|--|------------------------------|------------------------------------|
| <b>обработки</b>   | Оборудование для заморозки : Морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха; классификация.<br>Туннельные скороморозильные аппараты;<br>Тележечные скороморозильные аппараты;<br>Конвейерные скороморозильные аппараты | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
|  | . Холодильное оборудование для хранения мясных продуктов;<br>Холодильный шкаф ;<br>Сборные холодильные камеры;   | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>                     |                                    |
|  | Практическое занятие №31: Холодильные шкафы  | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
|  | Практическое занятие № 32: Холодильные камеры  | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
|  | Практическое занятие № 33 : Морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха   | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
| <b>Тема 3.12<br/>Оборудование для<br/>обработки<br/>субпродуктов</b>   | <b>Содержание</b>  | <b>12/10</b>                 |                                    |
|  | 1. Оборудования для обработки различных видов субпродуктов :<br>назначение , устройство, принцип работы  | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>10</b>                    |                                    |
|  | Практическое занятие № 34: Устройство центрифуги Г6-ФЦСА для обработки слизистых субпродуктов  | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
|  | Практическое занятие № 35 : Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки шёрстных субпродуктов   | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
|  | Практическое занятие № 36 : Устройство опалочной печи ССЛ-2АМ.   | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
|  | Практическое занятие № 37 : Агрегат для обработки свиных голов.  | 2                            | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07;       |
| Практическое занятие № 38 : Устройство машины В2-ФЧБ для отделения челюстей крупного рогатого скота и обеспечение режима работы технологического оборудования. | 2  | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |                                    |
| <b>Тема 3.13<br/>Технологическое<br/>оборудование цеха<br/>обработки</b>   | <b>Содержание</b>  | <b>6/4</b>                   |                                    |
|  | 1. Классификация оборудования для обработки кишечного комплекта убойных животных.<br>Соблюдение санитарно- гигиенических правил при обработке  | 2                            | ПК 1.2<br>ОК 01- ОК 04 ; ОК<br>07; |

|  |  |             |                              |
|--|--|-------------|------------------------------|
| <b>кишечного сырья</b>   | кишечного сырья убойных животных Линия обработки кишокскота. . Вальцы для отжима кишок. Шлямовочная машина. Пензеловочно-шлямовочная машина  |             |                              |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>    |                              |
|  | Практическое занятие № 39 : Выбор и обеспечение оптимального режима работы технологического оборудования.  | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | Практическое занятие № 40 : Эксплуатация и техническое обслуживание линий для обработки кишок свиней имелкого рогатого скота ( МРС ). Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для обработки кишечного комплекта.Выбирать и обеспечиватьрежимы работы технологического оборудования. | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.14<br/>Технологическое оборудование цеха обработки продуктов из крови.</b> | <b>Содержание</b>  | <b>10/6</b> |                              |
|  | 1. Классификация оборудования для сбора,первичной обработки и консервирования крови Дефибрирование крови. Дефибринатор К7-ФДМ Сепарирование крови.Транспортировка крови на сепарирование. Устройство и принцип работы сепаратора   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | 2. Консервирование крови и кровепродуктов : способы консервирования и используемое оборудование. Консервирование крови и кровепродуктов с помощью сушки. Устройство и принцип работы различных видов сушильных установок   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>    |                              |
|  | Практическое занятие № 41 : Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для сбора, первичной обработки крови  | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | Практическое занятие № 42: Сепаратор крови : виды , устройство, принцип действия.  | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | Практическое занятие № 43 : Анализ оборудования для производства различных видов альбумина.  | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.15<br/>Основные виды оборудования для обработки</b>                        | <b>Содержание</b>  | <b>6/4</b>  |                              |
|  | 1. Оборудование для измельчения , экстракции , выпаривания и таблетирования.   | 2           | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>    |                              |

|  |  |      |                              |
|--|--|------|------------------------------|
| эндокринно-ферментного сырья и получения органопрепаратов                                    | Практическое занятие № 44: Анализ оборудования для обработки эндокринного сырья  | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | Практическое занятие № 45: Анализ оборудования для обработки ферментного сырья   | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.16</b><br>Технологическое оборудование цеха обработки шкур                         | <b>Содержание</b>  | 4/2  |                              |
|  | 1. Оборудование для первичной обработки шкур .<br>Оборудование для консервирования шкур ;<br>Поточно-механизированная линия консервирования шкур   | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2    |                              |
|  | Практическое занятие № 46 : Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для первичной обработки и посола шкур. Расчет производительности оборудования для посола шкур                   | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.17</b><br>Технологическое оборудование для переработки кератинсодержащего сырья    | <b>Содержание</b>  | 8/4  |                              |
|  | 1. Оборудование для обработки рогов и копыт, волоса и щетины. 77   | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 4    |                              |
|  | Практическое занятие № 47 : Назначение , устройство и принцип работы оборудования для обработки рогов и копыт Оборудование , используемое при обработке волоса и щетины                          | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | Практическое занятие №48: Анализ различных видов оборудования , используемых для обработки пухоперового сырья  | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.18</b><br>Технологическое оборудование цеха по производству пищевых животных жиров | <b>Содержание</b>  | 12/6 |                              |
|  | 1.Классификация сырья и оборудования для производства пищевых животных жиров Автоклав для вытопки свиного жира. Аппарат для вытопки жира из кости. Жировой сепаратор. Охладитель животного жира. | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | 3. Установки периодического и непрерывного действия для вытопки жира   | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 6    |                              |
|  | Практическое занятие № 49: Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования по производству пищевых животных жиров. Обеспечивать режимы работы оборудования.                                 | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|  | Практическое занятие № 50 : Автоклав для вытопки жира : устройство и   | 2    | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04          |

|   |   |            |                              |
|---|---|------------|------------------------------|
|   | принцип работы.   |            | ; ОК 07;                     |
|   | Практическое занятие № 51 : Эксплуатация и техническое обслуживание жирового сепаратора   | 2          | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.19<br/>Технологическое оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.</b> | <b>Содержание</b>   | <b>8/6</b> |                              |
| <b>Тема 3.19<br/>Технологическое оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.</b> | 1. Классификация оборудования для производства сухих кормов животного происхождения и технических продуктов. <b>85</b>  | 2          | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>   |                              |
|   | Практическое занятие № 52: Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для производства сухих кормов. Технологический расчет производительности дробилки | 2          | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 53 : Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания прессов для отжима жира из мясной шквары                  | 2          | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие №54: Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования по производству сухих кормов животного происхождения.                              | 2          | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
| <b>Тема 3.20<br/>Оборудование для производства клея и желатина</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>6/4</b> |                              |
| <b>Тема 3.20<br/>Оборудование для производства клея и желатина</b>  | 1. Отдельные виды оборудования для производства клея и желатина ; Поточно-механизированные линии для производства клея и желатина                                 | 2          | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>   |                              |
|   | Практическое занятие № 55: Назначение , устройство и принцип работы отдельных видов оборудования , используемого для производства клея и желатина                 | 2          | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04 ; ОК 07; |
|   | Практическое занятие № 56: Анализ работы поточной линии для   | 2          | ПК 1.2 ОК 01- ОК 04          |

|  |   |          |          |
|--|---|----------|----------|
|  | получения клея из кожевенных отходов  |          | ; ОК 07; |
|  | Оборудование для переработки пера и пуха  | 2        |          |
|  | Оборудование поточно-механизированной линии вытопки пищевых животных жиров.   | 2        |          |
|  | Оборудование ,используемое для мытья мясного сырья и санитарно-гигиенической обработки помещений, тары , машин и аппаратов на мясоперерабатывающих предприятиях | 2        |          |
|  | <b>Консультативные занятия</b>  | <b>6</b> |          |
| <b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>  |   | <b>6</b> |          |
| <b>тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1( на выбор)</b>   |   |          |          |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить сообщение: история, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности</li> <li>2. Подготовить обзорный доклад по теме: «Основное и вспомогательное сырье мясной отрасли»</li> <li>3. Подготовить сообщение по теме «Роль птицепродуктов в питании человека»</li> <li>4. Поиск и обработка информации по теме «Использование кур мясоичного типа в промышленном производстве»</li> <li>5. Написание реферата по теме «Торговые марки в птицеперерабатывающей промышленности»</li> <li>6. Составить таблицу по теме: Характеристика убойных животных</li> <li>7. Составить схему подготовки убойных животных к транспортировке</li> <li>8. Подготовиться к выступлению по проблеме: Влияние стресса на качество мяса</li> <li>9. Составить схему порядка сдачи-приемки и контроля убойных животных</li> <li>10. Составить таблицу категории упитанности сельскохозяйственных животных</li> <li>11. Подготовка к выступлению по проблеме влияние санитарно-гигиенических условий цеха(отделения) убоя скота на качество и безопасность мяса и мясопродуктов</li> <li>12. Составить конспект по теме: Влияние обескровливания на качество и последующие характеристики мяса и мясопродуктов.</li> <li>13. Разработать алгоритм контроля первичной переработки КРС.</li> <li>14. Составить таблицу категории упитанности туш говядины</li> <li>15. Составление и анализ технологической схемы последовательности выполнения операций при съёмке шкур с туш КРС</li> <li>16. Проанализировать особенности отложения жира у крупного рогатого скота</li> <li>17. Точки контроля (вет-сан. экспертизы) первичной обработки КРС</li> </ol> |   | 6        |          |

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>18. Составить таблицу категории упитанности туш телятины</li> <li>19. Составить таблицу: способы оглушения свиней</li> <li>20. Составить схему и произвести анализ технологической линии убоя и первичной переработки туш свиней</li> <li>21. Составить конспект: Биологические особенности МРС и особенности убоя МРС</li> <li>22. Составить схему приемки и предубойного осмотра кроликов на убойном пункте</li> <li>23. Составить технологическую схему убоя и разделки кроликов</li> <li>24. Составить таблицу требований к качеству мехового сырья</li> <li>25. Подготовиться к выполнению ПЗ - подготовить схему убоя и первичной обработки туш КРС</li> <li>26. Проведение технологических расчётов сырья и готовой продукции цеха(отделение)убоя скота и разделки туш</li> <li>27. Составить технологическую схему убоя и первичной переработки туш свиней</li> <li>28. Подготовиться к выполнению ПЗ - подготовить технологическую схему убоя МРС и первичной переработки туш МРС</li> <li>29. Составить технологические схемы убоя кроликов</li> <li>30. Подготовить доклад по теме «Энергетическая ценность сухопутной и водоплавающей птицы»</li> <li>31. Составить схему подготовки птицы к транспортировки.</li> <li>32. Составить таблицу требований к сельскохозяйственной птице , предназначенной для убоя.</li> <li>33. Составить таблицу «Характеристики основных технологических операций первичной переработки тушек птицы».</li> <li>34. Написание реферата по теме «Современные технологии убоя и первичной обработки сухопутной и водоплавающей птицы»</li> <li>35. Изучение стандарта ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур(тушки кур, цыплят, цыплят – бройлеров и их части) Технические условия</li> <li>36. Изучение стандарта ГОСТ Р 21784-76 Мясо кур ,уток, гусей, цесарок.</li> <li>37. Изучение стандарта ГОСТ Р 53597-2009</li> <li>38. Изучение стандарта ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые .Информация для потребителя .Общие требования»</li> <li>39. Изучение Технического регламента Таможенного Союза 034; 021</li> <li>40. Составить таблицу терминов и определений холодильной обработки мяса птицы.</li> <li>41. Подготовить анализ способов холодильной обработки птицепродуктов</li> </ol> |  |  |
|---|--|--|

|  |     |  |
|--|-----|--|
| <p>42. Изучение технологической инструкции по размораживанию мяса.</p> <p>43. Составить общую технологическую схему убоя сельскохозяйственной птицы</p> <p>44. Традиционная и альтернативная схемы разделки тушек птицы и их использование</p> <p>45. Обеспечение рационального использования камер холодильника. Определение необходимых способов холодильной обработки</p> <p>46. Определить глубину автолиза мяса при обработке холодом. Определить естественную убыль мяса при холодильной обработке.</p> <p>47. Составить таблицу терминов и определений холодильной обработки мяса и мясопродуктов</p> <p>48. Подготовиться к выступлению по проблеме изменение в сырье в процессе охлаждения</p> <p>49. Составить схему холодильной обработки мяса подготовиться к выполнению.</p> <p>50. Написание реферата по теме: «Криогенное замораживания мяса».</p> <p>51. Выполнить технологические расчёты сырья и готовой продукции</p> <p>52. Определение потребности в холоде при охлаждении и замораживании мяса и мясных продуктов</p> <p>53. Составить таблицу изменения параметров мяса при обработки холодом</p> <p>54. Изучения порядка и методик контроля за режимами холодильной обработки</p> <p>55. Доклад на тему: Роль вспомогательных производств, в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.</p> <p>56. Оборудование, используемое для мытья мясного сырья ;</p> <p>Оборудование для санитарно-гигиенической обработки помещений, тары, машин и аппаратов на мясоперерабатывающих предприятиях</p> |     |  |
| <p><b>Учебная практика 01.01 разд</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Сырьевая база мясной промышленности</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состав и свойства мяса всех видов убойных животных и птицы</li> <li>2. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки</li> <li>3. Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии</li> <li>4. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота</li> <li>5. Основные технологические процессы переработки свиней</li> <li>6. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота</li> <li>7. Основные технологические процессы переработки кроликов</li> <li>8. Основные технологические процессы переработки сельскохозяйственной птицы</li> </ol>  | 108 |  |

|  |            |  |
|--|------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>9. Холодильная технология мяса убойных животных, птицы и кроликов</li> <li>10. Технологические расчёты холодильной обработки мяса убойных животных, птицы и кроликов</li> <li>11. Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса убойных животных, птицы и кроликов</li> <li>12. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности</li> <li>13. Производственная санитария и гигиена</li> <li>14. Охрана окружающей среды в блези месоперерабатывающего предприятия</li> </ul>  |            |  |
| <p><b>Учебная практика 01.02 раздела 1</b><br/> <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Технология обработки всех видов субпродуктов .Обработка субпродуктов на потосно-механизированных линиях.</li> <li>2. Изучения основных технологических процессов обработки кишок.Их значения и характеристика.</li> <li>3.Технологический процесс обработки шкур убойных животных и кроликов. Сбор и обработка щетины ,волос,шерсти.</li> <li>4.Технология сбора и переработки крови. Консервирование эндокринно- ферментного и специального сырья.</li> <li>5. Технология производства пищевых топлёных животных жиров.</li> <li>6.Технология производства сухих животных кормов и технических жиров.</li> <li>15.</li> </ul>   | <b>144</b> |  |
| <p><b>Учебная практика 01.03 раздела 1</b><br/> <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Охрана труда , техника безопасности на предприятии и соблюдение санитарных норм и правил на мясоперерабатывающем предприятии.</li> <li>2.Оборудование для транспортирования убойных животных</li> <li>3.Оборудование для приемки и предубойного содержания животных.</li> <li>4.Оборудование для оглушения скота и птицы.</li> <li>5.Оборудование для обескровливания скота и птицы .</li> <li>6.Оборудование для съёмки шкур различных видов убойных животных.</li> <li>7.Оборудование для удаления щетины, волоса и оперения.</li> <li>8.Оборудование для обработки и разделки туш животных и тушек птицы</li> <li>9.Оборудование для шпарки и опалки .</li> <li>10.Холодильное оборудование.</li> </ul> | <b>108</b> |  |

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
| <p>11.Оборудование для обработки субпродуктов.<br/> 12. Оборудование для обработки кишечного сырья.<br/> 13.Оборудование, используемое для сбора, обработки и консервирования эндокринно – ферментного и специального сырья ;<br/> 14.Оборудование цеха по переработки крови.<br/> 15.Оборудование для обработки шкур и кератинсодержащего сырья<br/> 16.Оборудование для производства топленых животных жиров.<br/> 17.Оборудование для производства кормовых и технических продуктов<br/> 18.Оборудование для производства клея и желатина</p>   |                   |  |
| <p><b>Учебная практика 01.04 раздела 1</b></p>   | <p><i>108</i></p> |  |
| <p><b>Производственная практика раздела 1</b><br/> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности</li> <li>2. Сырьевая база предприятий по производству мяса и мясных продуктов.</li> <li>3. Транспортирование сырья на предприятия мясной отрасли</li> <li>4. Прием и содержание скота, птицы и кроликов до убоя.</li> <li>5. Первичная переработка скота, птицы и кроликов<br/>Обработка птицы и кроликов</li> <li>6. Переработка яиц.</li> <li>7. Размещение мяса в камерах холодильника<br/>Холодильная обработка мяса, мясо- и птицепродуктов.</li> <li>8. Технохимический контроль при первичной переработке скота птицы и кроликов<br/>Организация технохимического контроля на предприятиях</li> <li>9. Основные методы исследования сырья.</li> <li>10. Контроль первичной переработки скота и птицы.</li> <li>11. Контроль качества мяса. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов.</li> <li>12. Технологическое оборудование при первичной переработке скота птицы и кроликов<br/>Оборудование цехов убоя скота и разделки туш.</li> <li>13. Оборудование цехов убоя птицы и кроликов.</li> <li>14. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.</li> <li>15. Проведение органолептической оценки качества обработки сырья и полуфабрикатов крупного рогатого скота I и II категории;</li> </ol> | <p><i>216</i></p> |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>16. Проведение органолептической оценки качества обработки сырья и полуфабрикатов свиных I и II категории;</p> <p>17. Проведение органолептической оценки качества обработки сырья и полуфабрикатов мелкого рогатого скота I и II категории;</p> <p>18. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)</p> <p>19. Выполнение технологических операций при обработке шерстных субпродуктов;</p> <p>20. Выполнение технологических операций при обработке слизистых субпродуктов;</p> <p>21. Выполнение технологических операций при обработке мясокостных субпродуктов;</p> <p>22. Выполнение технологических операций при обработке мякотных субпродуктов;</p> <p>23. Выполнение технологических операций при обработке говяжьих кишок</p> <p>24. Выполнение технологических операций при обработке кишок мелкого рогатого скота на линии</p> <p>25. Выполнение технологических операций при обработке кишок свиней на линии</p> <p>26. Выполнение технологических операций при обработке говяжьего и свиного жира-сырца;</p> <p>27. Выполнение технологических операций при обработке твердого сырья;</p> <p>28. Выполнение технологических операций при производстве продуктов из крови;</p> <p>29. Выполнение технологических операций при производстве продуктов из эндокринно-ферментного сырья;</p> <p>30. Выполнение технологических операций при производстве сухих животных кормов;</p> <p>31. Выполнение технологических операций при производстве технического жира;</p> <p>32. Выполнение технологических операций при обработке шкур, волоса и щетины;</p> <p>33. Выполнение технологических операций при обработке пуха и пера</p> <p>34. Работа технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p> <p>35. Контролирование режима работы оборудования по производству продуктов из субпродуктов, кишечного сырья;</p> <p>36. Контролирование режима работы оборудования по производству продуктов из щетины, пуха и пера;</p> <p>37. Контролирование технологического оборудования по производству продуктов из крови;</p> <p>38. Контролирование технологического оборудования по производству пищевых топленых жиров;</p> <p>Контролирование технологического оборудования по производству сухих животных кормов и технического жира.</p> |  |  |
|--|--|--|

**Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ)**

Проект отделения первичной переработки крупного рогатого скота мясокомбината мощностью 70т говядины в смену. Живая масса одной головы скота 420 кг.

1. Проект отделения первичной переработки свинины со съёмной шкуры мясокомбината мощностью 45т свинины в смену. Живая масса одной головы свиней 108 кг.
2. Проект отделения первичной переработки свинины со снятием крупона мясокомбината мощностью 30т свинины в смену. Живая масса одной головы свиней 98 кг.
3. Проект отделения первичной переработки свиней в шкуре мясокомбината мощностью 27т свинины в смену. Живая масса одной головы свиней 75 кг.
4. Проект отделения первичной переработки мелкого рогатого скота мясокомбината мощностью 25т баранины в смену. Живая масса одной головы скота 41 кг.
5. Проект отделения первичной переработки крупного рогатого скота для цеха мощностью 70 т мяса в смену. Живая масса одной головы говядины 420 кг.
6. Проект отделения первичной переработки крупного рогатого скота и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 40 т мяса в смену, в том числе 15 т говядины и 25 т свинины. Свиньи перерабатываются без шкуры. Живая масса одной головы свиней 85 кг. Живая масса одной головы говядины 400 кг.
7. Проект отделения первичной переработки свиней для цеха мощностью 50 т в смену. Свиньи перерабатываются методом крупонирования и в шкуре. Живая масса одной головы свиней 110 кг.
8. Проект отделения первичной переработки мелко рогатого скота и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 60 т в смену, в том числе 40 т баранины, 20 т свинины. Живая масса одной головы свиней 80 кг. Живая масса одной головы баранину 38 кг.
9. Проект отделения первичной переработки свиней для цеха мощностью 75 т мяса в смену, свиньи перерабатываются тремя способами, в том числе 30 т без шкуры, 15 т в шкуре, 30 т крупонированием. Живая масса одной головы свиней 70 кг.
10. Проект отделения переработки свиней в шкуре для цеха мощностью 55 т в смену, предусмотреть оглушение током повышенной частоты. Живая масса одной головы свиней 90 кг.
11. Проект отделения первичной переработки мелкого рогатого скота для цеха мощностью 50 т мяса в смену. Живая масса одной головы баранины 44 кг.
12. Проект отделения первичной переработки лошадей мясокомбината мощностью 62т конины в смену. Живая масса одной головы скота 510 кг.

22

|  |             |  |
|--|-------------|--|
| <p>13. Проект отделения первичной переработки кроликов на универсальной линии для цеха мощностью 2700 т в смену. Живая масса одной головы кролика 4,5 кг.</p> <p>14. Проект отделения первичной переработки крупного рогатого скота и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 60 т мяса в смену, в том числе 25 т говядины и 35 т свинины. Свины перерабатываются со съемкой шкуры. Живая масса одной головы свиней 110кг. Живая масса одной головы говядины 480 кг.</p> <p>15. Проект отделения первичной переработки свиней для цеха мощностью 55 т мяса в смену, свины перерабатываются тремя способами, в том числе: 20 т без шкуры, 15 т в шкуре, 20 т крупонированием. Живая масса одной головы свиней 90 кг.</p> |             |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена</b>   | <b>12</b>   |  |
| <b>Всего</b>   | <b>1334</b> |  |

## **2.4. Курсовой работа (проект)**

### **тематика курсовых проектов (работ)**

1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.
2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса.
4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.
5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий.
6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.
7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.
9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий.
10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

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

1. Антипова, Л. В. 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, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

2. 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>

3. 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>

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-46742-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318449>

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-507-46318-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305975>

6. 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>

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-46628-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314702>

8. 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>

9. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>

11. Скопичев, В. Г. Физиология животных: продуктивность : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 187 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-09970-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538659>

12.Царегородцева, Е. В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543681>

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

| <b>Код ПК, ОК</b> | <b>Критерии оценки результата<br/>(показатели освоённости компетенций)</b>   | <b>Формы контроля и<br/>методы оценки<sup>1</sup></b>   |
|-------------------|--|---|
| ПК 1.1.<br>ОК.01  | Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья<br>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части<br>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы   | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>практических/<br>лабораторных занятий;<br>заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.2.<br>ОК.01  | Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями<br>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы |   |

<sup>1</sup> Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА**  
**ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ**  
**ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (ПО ВЫБОРУ)**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|   |  |
|---|--|
| <b>1. Общая характеристика .....</b>  |  |
| 1.1. <b>Цель и место профессионального модуля «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b> |  |
| 1.2. <b>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</b>  |  |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>   |  |
| 2.1. <b>Трудоемкость освоения модуля .....</b>  |  |
| 2.2. <b>Структура профессионального модуля .....</b>  |  |
| 2.3. <b>Содержание профессионального модуля.....</b>  |  |
| 2.4. <b>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....</b>  |  |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>  |  |
| 3.1. <b>Материально-техническое обеспечение .....</b>   |  |
| 3.2. <b>Учебно-методическое обеспечение .....</b>   |  |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>   |  |

## 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 (по выбору)»

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>2</sup>:

| <b>Код ОК,<br/>ПК</b>                | <b>Уметь</b>   | <b>Знать</b>   | <b>Владеть навыками</b>  |
|--------------------------------------|--|--|--|
| <i>ОК 01</i>                         | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы   | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  | -  |
| <i>ПК 2.1.<br/>ПК 2.2<br/>ПК 2.3</i> | применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и | требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары. | проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; |

<sup>2</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> |  | <p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их</p> |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;<br>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. |
|--|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                      | 96            | 46                               |
| Курсовая работа (проект)             | -             | -                                |
| Самостоятельная работа               | 6             | -                                |
| Практика, в т.ч.:                    | 216           | 216                              |
| учебная                              | 72            | 72                               |
| производственная                     | 144           | 144                              |
| Промежуточная аттестация             | 12            | 12                               |
| <b>Всего</b>                         | <b>324</b>    | <b>216</b>                       |

### 2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК                            | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---------------------------------------|--|-------------|--|--------------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| 1                                     | 2  | 3           | 4                                      | 5                        | 6               | 7                        | 8                      | 9                | 10                        |
| ОК 01<br>ПК 2.1.<br>ПК 2.2.<br>ПК 2.3 | Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке | <b>96</b>   | <b>46</b>                              |                          | 32              | -                        | 6                      |                  |                           |
|                                       | Учебная практика   | 72          | 72                                     |                          |                 |                          |                        | 72               |                           |
|                                       | Производственная практика  | 144         | 144                                    |                          |                 |                          |                        |                  | 144                       |
|                                       | Промежуточная аттестация   |             |  |                          |                 |                          |                        |                  |                           |
|                                       | <b>Всего:</b>  | <b>324</b>  | <b>262</b>                             |                          | <b>32</b>       | <b>-</b>                 | <b>6</b>               | <b>72</b>        | <b>144</b>                |

## 2.2. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)   | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч                              | Код ПК, ОК  |
|--|---|---|---|
| 1  | 2   | 3   | 4   |
| <b>Раздел I Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b> |   | <b>240/110</b>  |   |
| <b>МДК 02.01 Технология производства мясных колбасных изделий и консервной продукции</b>   |   | <b>240/110</b>  |   |
| <b>Тема 1.1 Общие понятия о качестве мяса</b>  | <p><b>Содержание</b></p> <p>.Пищевая и биологическая ценность мяса<br/>Санитарные нормы и правила<br/>Органолептические показатели<br/>Методы определения и контроля</p> <p>Факторы, влияющие на качество мяса на этапе вы-ращивания животных и на этапе предубойного содержания.<br/>Факторы , влияющие на качество мяса на этапе первичной переработки скота; мясо с признаками PSE и DFD.Направление использования.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Лабораторная работа №1 : Комплексная товарная оценка мяса в соответствии со стандартом</p> <p>Лабораторная работа №2 : Определение свежести и качества мяса</p> | <p><b>8/4</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> | <p>ПК 2.1 ; ПК2.3;<br/>ОК 01-ОК04</p> <p>ПК 2.1 ; ПК2.3;<br/>ОК 01-ОК04</p> <p>ПК 2.1 ; ПК2.3;<br/>ОК 01-ОК04</p> |

|  |   |              |                               |
|--|---|--------------|-------------------------------|
| <b>Тема 1.2 Способы разделки полутуш для колбасного производства</b>               | <b>Содержание</b>   | <i>12/10</i> |                               |
|  | Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины для колбасного производства. Разделение твердых и мякотных тканей. Обвалка, дообвалка<br>Общие санитарно-гигиенические требования к исходному сырью;<br>Жиловка мяса; сортовая характеристика мяса и технологическая направленность его применения. | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <i>10</i>    |                               |
|  | Практическое занятие № 1 : Способы разделки полутуш   | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Практическое занятие № 2 : Обвалка мяса говядины  | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Практическое занятие № 3 : Обвалка мяса свинины   | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Практическое занятие № 4 : Жиловка и сортировка мяса говядины   | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Практическое занятие № 5 : Жиловка и сортировка мяса свинины  | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.3 Виды мясного сырья , используемые в производстве колбасных изделий</b> | <b>Содержание</b>   | <i>8/4</i>   |                               |
|  | Субпродукты. Пищевая ценность субпродуктов; химический состав; категории; условия хранения.<br>Основные направления использования субпродуктов.   | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Кровь и продукты ее переработки. Пищевая ценность и функциональные свойства крови; условия хранения.<br>Использование пищевой крови<br>Использование плазмы крови   | 2            |                               |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <i>4</i>     |                               |
|  | Практическое занятие № 6 : Использование субпродуктов в колбасном производстве  | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |

|  |   |              |                               |
|--|---|--------------|-------------------------------|
|  | Практическое занятие № 7 : Использование кровепродуктов в производстве различных видов колбасных изделий.   | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.4</b><br><b>Посол мяса.</b><br><b>Сущность, методы и технологические приемы</b>                      | <b>Содержание</b>   | <b>8/4</b>   |                               |
|  | Сущность процессов накопления и распределения посолочных веществ при посоле.<br>Влияние посола на свойства мясного сырья. Изменение функционально-технологических и структурно-механических свойств мясного сырья   | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Стабилизация окраски мясopодуKтов при посоле. Основные факторы, влияющие на развитие окраски и ее стабильность. Применение стабилизаторов цвета.<br>Измельчение и посол сырья для производства колбасных изделий.<br>Способы посола. Влияние посолочной смеси на составные части мясного сырья.     | 2            |                               |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>     |                               |
|  | Практическое занятие № 8 : Определение основных факторов , влияющих на развитие окраски и ее стабильность. Применение стабилизаторов цвета  | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Лабораторная работа № 3 : Созревание сырья при посоле , формирование предшественников вкуса и аромата   | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.5 Сырье и материалы, посолочные ингредиенты и пищевые добавки для производства колбасных изделий</b> | <b>Содержание</b>   | <b>20/14</b> |                               |
|  | Виды вспомогательного сырья для изготовления колбасных изделий;<br>Белковые препараты; их влияние на пищевую, биологическую ценность, качественные показатели готовых продуктов ;<br>Клетчатка, молочные и яичепродукты ;<br>Использование ГМО в настоящий момент времени и перспективы на будущее; | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Поваренная соль; нитрит натрия; ищевые добавки; сахара; пищевые кислоты и их соли<br>Пищевые фосфаты; классификация и свойства<br>Пряности и приправы, вкусо-ароматические добавки.<br>Консерванты и антиокислители.  | 2            | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |

|   |   |             |                               |
|---|---|-------------|-------------------------------|
|   | Пищевые красители. Бактериальные и ферментные препараты<br>Вещества, повышающие величину влагосвязывающей способности.<br>Эмульгаторы; природа происхождения, свойства и способы применения | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>14</b>   |                               |
|   | Практическое занятие № 9 : Изучение технологий рационального использования побочного сырья.   | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 10 :Исследование особенностей генетически модифицированных продуктов в качестве вспомогательного сырья для изготовления колбасных изделий                            | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 11 :Способы получения препаратов животного происхождения.<br>Анализ процесса приготовления искусственного шпика.   | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 12 : Исследование влияния веществ-антиокислителей на качество фарша  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 13 :Исследование влияния фосфатов на процессы окисления  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 14 : Пищевая и биологическая ценность колбасных изделий с добавками  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Лабораторная работа № 4 :Крахмалы, их использование   | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.6<br/>Принципы<br/>получения<br/>стабильных<br/>мясных систем</b> | <b>Содержание</b>   | <b>12/8</b> |                               |
|   | Функционально-технологические свойства составных частей мяса.   | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Мясные эмульсии   | 2           |                               |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>8</b>    |                               |
|   | Практическое занятие № 15 : Определение факторов, влияющих на гелеобразующую способность белка.   | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |

|   |  |             |                               |
|---|--|-------------|-------------------------------|
|   | Практическое занятие № 16: Определение факторов, влияющих на эмульгирующую способность белка.  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 17 : Факторы, определяющие способность жира к эмульгированию.   | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 18 : Изучение функционально-технологических свойств коллагена.  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.7 Виды колбасных оболочек; подготовка оболочек к производству</b> | <b>Содержание</b>  | <b>6/4</b>  |                               |
|   | Классификация колбасных оболочек<br>Характеристика различных видов колбасных оболочек<br>Подготовка оболочек к производству.         | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>    |                               |
|   | Практическое занятие № 19 :Натуральные колбасные оболочки : виды , свойства , подготовка.  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 20: Искусственные колбасные оболочки : виды . свойства , подготовка.  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.8 Термическая обработка колбасных изделий</b>                     | <b>Содержание</b>  | <b>10/8</b> |                               |
|   | Операции процесса термической обработки колбасных изделий.<br>Параметры термических режимов .  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>    |                               |
|   | Практическое занятие № 21: Назначение осадки колбасных изделий<br>Процессы, развивающиеся при осадке.                                | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 22: Изменение составных частей продукта при тепловой обработке. Их значение и зависимость от условия нагрева. | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 23: Сушка; цель сушки; режимы и техника сушки.  | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 24: Охлаждение; Цель, способы и режимы.   | 2           | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |

|   |   |            |                               |
|---|---|------------|-------------------------------|
| <b>Тема 1.9<br/>Технология про<br/>изводства<br/>вареных колбас,<br/>сосисок , сарделек ,<br/>мясных хлебов</b> | <b>Содержание</b>   | <b>8/6</b> |                               |
|   | . Вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлеба.   | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>   |                               |
|   | Практическое занятие № 25: Анализ рецептуры, расчет сырья для производства вареных колбасных изделий .  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 26:<br>Химический состав фарша, влияние белков на качество и выход вареных колбасных изделий   | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Лабораторная работа № 5 : Зависимость свойств фарша вареных колбасных изделий от состава.   | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.10<br/>Технология<br/>производства<br/>полукопченых<br/>колбас.</b>                                   | <b>Содержание</b>   | <b>8/6</b> |                               |
|   | Виды полукопченых колбас. Технологический процесс производства полукопченых колбас.<br>Сырье, используемое при производстве варено-копченых и полукопченых колбас                         | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>   |                               |
|   | Практическое занятие № 27: Анализ рецептуры, расчет сырья для производства полукопченых колбас  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 28: Анализ рецептуры, расчет сырья для производства варено-копченых колбас   | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Лабораторная работа № 6 : Технология производства копченой колбасы  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.11<br/>Технология<br/>производства<br/>сырокопченых и<br/>сыровяленых</b>                             | <b>Содержание</b>   | <b>6/4</b> |                               |
|   | Процесс изготовления сырокопченых колбас. Виды сырокопченых колбас и их характерные особенности.<br>Требования, предъявляемые к сырию при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |

|   |   |            |                               |
|---|---|------------|-------------------------------|
| <b>колбас</b>   | Современные технологии производства сырокопченых и сыровяленых колбас   |            |                               |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>   |                               |
|   | Практическое занятие № 29 : Анализ рецептуры, расчет сырья для производства сырокопченых колбас                                     | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 30: Анализ технологических операций процесса производства сырокопченых колбасных изделий.                    | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.12</b><br><b>Технология производства ливерных и кровяных колбас, мясных паштетов, зельцев и студней</b> | <b>Содержание</b>   | <b>8/4</b> |                               |
|   | Особенности производства ливерных и кровяных колбас   | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Технологический процесс производства паштетов , студней и холодцов  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>   |                               |
|   | Практическое занятие № 31: Анализ рецептур, расчет сырья для производства ливерных и кровяных колбас, паштетов , студней и холодцов | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Лабораторная работа № 7 : Технология производства ливерной колбасы  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.13</b><br><b>Фасовка и упаковка колбасных изделий</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>4/2</b> |                               |
|   | Общие вопросы;<br>упаковочные материалы;<br>упаковка в газонепроницаемые пленки;<br>упаковка в термосформированные емкости ;        | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>2</b>   |                               |
|   | Практическое занятие № 32 : Анализ процесса упаковки колбасных изделий  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.14</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>8/2</b> |                               |

|   |   |                   |                               |
|---|---|-------------------|-------------------------------|
| <b>Инновации в колбасном производстве</b>   | Использование новых видов сырья : перспективы, цели и задачи  | 2                 | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Задачи использования новых видов оборудования : перспективы, цели и задачи  | 2                 |                               |
|   | Примеры нововведений в России и за рубежом  | 2                 |                               |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2                 |                               |
|   | Практическое занятие № 33 : Способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли (физические, электрофизические, биологические); анализ данных процессов | 2                 | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.15</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>4/2</b>        |                               |
| <b>Характеристика мясного (основного) сырья для производства консервной продукции</b> | 641. Основные виды сырья , их характеристики и требования , необходимые для процесса производства консервированной продукции  | 2                 | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2                 |                               |
|   | Практическое занятие № 34 : Анализ различных видов сырья , используемых для производства консервной продукции   | 2                 | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.16</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>6/4</b>        |                               |
| <b>Классификация мясных консервов ; технологические схемы производства</b>            | Основные виды мясной консервной продукции и технологические схемы их производства   | 2                 | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 4                 |                               |
|   | Практическое занятие № 35: Анализ рецептуры различных видов мясных консервов и принцип подбора сырья для данной продукции   | 2                 | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 36 : Характеристика технологических схем различных видов мясных консервов.   | 2                 | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | <b>Тема 1.17</b>  | <b>Содержание</b> | <b>14/8</b>                   |
| <b>Подготовка сырья для процесса</b>  | Подготовка основных видов сырья   | 2                 | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |

|   |  |            |                               |
|---|--|------------|-------------------------------|
| <b>производства<br/>мясной<br/>консервной<br/>продукции</b>       |  |            | КК1-КК5;                      |
|   | Подготовка вспомогательных материалов  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Виды консервной тары и способы подготовки  | 2          |                               |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>   |                               |
|   | Практическое занятие № 37: Использование и подготовка мясного сырья в различных видах консервной продукции .   | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 38: Анализ процесса подготовки дополнительных видов сырья и материалов.                 | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 39: Подготовка бульонов и соусов  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 40: Анализ процесса подготовки различных видов консервной тары.                         | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.18<br/>Фасование сырья<br/>и укупоривание<br/>банок</b> | <b>Содержание</b>  | <b>8/4</b> |                               |
|   | Способы порционирования сырья ;  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Маркировка ; закатка   | 2          |                               |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>   |                               |
|   | Практическое занятие № 41: Характеристика технологических операций мясопорционного отделения                   | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|   | Практическое занятие № 42: Анализ процесса укупоривания и проверка герметичности банок с консервной продукцией | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.19<br/>Стерелизация<br/>различных видов</b>             | <b>Содержание</b>  | <b>6/2</b> |                               |
|   | Сущность процессов стерилизации мясной консервной продукции  | 2          | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |

|  |  |     |                               |
|--|--|-----|-------------------------------|
| <b>мясных консервов</b>  | Режимы термического консервирования  | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2   |                               |
|  | Практическое занятие № 43 : Анализ различных способов процесса стерилизации  | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.20<br/>Пастеризованные консервы</b>                            | <b>Содержание</b>  | 4/2 |                               |
|  | Технологический процесс производства пастеризованных консервов   | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2   |                               |
|  | Практическое занятие № 44 : Особенности производства ветчинных пастеризованных консервов                             | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.21<br/>Мясные консервы для детского и диетического питания</b> | <b>Содержание</b>  | 6/4 |                               |
|  | Технология мясных консервов детского и диетического питания  | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 4   |                               |
|  | Практическое занятие № 45: Анализ и характеристика ассортимента мясных консервов для детского и диетического питания | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | Практическое занятие № 46 : Особенности технологии отдельных видов консервов для детского и диетического питания     | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Тема 1.22<br/>Производство мясных и бульонных концентратов</b>        | <b>Содержание</b>  | 4/2 |                               |
|  | Технологический процесс производства мясных и бульонных концентратов   | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2   |                               |
|  | Практическое занятие № 47 : Характеристика основных технологических операций производства бульонных концентратов     | 2   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |

|  |   |               |                                   |
|--|---|---------------|-----------------------------------|
| <b>Тема 1.23</b><br><b>Сортировка ,<br/>упаковывание и<br/>хранение<br/>консервов</b>  | <b>Содержание</b>   | <i>6/2</i>    |                                   |
|  | Сортирование консервов ;<br>Упаковка готовой продукции ; сроки хранения   | 2             | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04     |
|  | Показатели качества готовой продукции различных видов мясных консервов.   | 2             | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04     |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2             |                                   |
|  | Практическое занятие № 48: Назначение и цель операции сортировки мясных консервов   | 2             | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04     |
| <b>Тема 1.24</b><br><b>Санитарные<br/>требования и<br/>общие правила<br/>безопасности в<br/>процессе<br/>производства<br/>колбасных<br/>изделий и<br/>мясоконсервной<br/>продукции</b> | <b>Содержание</b>   | <i>2/0</i>    |                                   |
|  | Общие требования безопасности на мясоперерабатывающих предприятия данных видов мясных изделий.  | 2             | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04     |
|  | <b>Содержание</b>   | <i>68 /40</i> |                                   |
|  | Ассортимент вырабатываемой продукции и характеристика сырья для производства продуктов из свинины, говядины, баранины, конины и оленины и мяса птицы .. | 2             | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04. |
|  | Сущность посола мяса. Посолочные ингредиенты. Способы и методы посола мяса. Рецептуры рассолов и их приготовление. Шприцеваниеи массирование мяса.      | 2             | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04. |
|  | Обработка мясных продуктов после посола и подготовка их к тепловой обработке.   | 2             | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04. |
|  | Методы и способы варки мясных продуктов Изменения, происходящие в мясных продуктах при варке и запекании .  | 2             | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04. |
|  | Технология производства варёных формованных мясных продуктов из свинины, говядины, баранины, конины и оленины   | 2             | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04. |

|   |           |                                   |
|---|-----------|-----------------------------------|
| Технология производства варёных формованных продуктов из мяса птицы   | 2         | ПК2.1<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04    |
| Сущность процесса копчения мясных продуктов. Изменения происходящие в мясных продуктах при копчении.  | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технология производства копчено – варёных изделий из свинины, говядины, баранины, конины и оленины  | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технология производства копчёно – запечёных продуктов из свинины, говядины, баранины, конины и оленины . Особенности производства варёно- копчёных продуктов из мяса убойных животных | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технология производства копчёно- варёных и варёно- копчёных продуктов из мяса птицы   | 2         | ПК2.1<br>ОК01.02<br>ОК02.04       |
| Производство варёных и копчёных продуктов из субпродуктов свиных, говяжьих оленьих и птицы.   | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04. |
| Технология производсва сырокопчёных и сыровяленых продуктов из свинины, говядины, конины, баранины и оленины  | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технология производства сырокопчёных продуктов из мяса птицы  | 2         | ПК 2.1<br>ОК 01.02<br>ОК02.04     |
| Упаковывание, транспортирование и хранение продуктов из свинины, говядины ,баранины и оленины.  | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| <b>В том числе лабораторных работ</b>   | <b>22</b> |                                   |
| Лабораторная работа1. Требования к организации технологических процессов производства копчёных изделий из мяса свинины, говядины, конины,оленины                                      | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |

|   |           |                                   |
|---|-----------|-----------------------------------|
| Лабораторная работа 2. Требования к организации технологических процессов производства копчёных изделий из мяса птицы                                 | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 3. Санитарные требования к организации технологических процессов производства продуктов из мяса                                   | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 4. Изучение способов последовательной обвалки и жиловки свинины, говядины, баранины, оленины, оленины тушек птицы для копчёностей | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04  |
| Лабораторная работа 5. Проведение органолептической оценки мясного сырья по видам и методики её оценки.   | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 6. Способы и методы посола сырья для производства копчёных изделий из мяса  | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 7. Приготовление многокомпонентных рассолов   | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 8. Составление технологической схемы разделки свинины на отруба и выделения сырья для варёных и копчёных изделий                  | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 9. Составление технологической схемы разделки говядины на отруба и выделения сырья для варёных и копчёных изделий                 | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 10. Составление технологической схемы разделки баранины на отруба и выделения сырья для варёных и копчёных изделий                | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04  |
| Лабораторная работа 11. Составление технологической схемы разделки тушек птицы и подготовки сырья для копчёных изделий.                               | 2         | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>18</b> |                                   |

|  |  |       |                                   |
|--|--|-------|-----------------------------------|
|  | Практическое занятие 1. Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при выработке копчёных продуктов из мяса птицы | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04  |
|  | Практическое занятие 2. Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при выработке продуктов из конины              | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
|  | Практическое занятие 3. Проведение технологических расчетов сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при выработке свинокопчённостей                 | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
|  | Практическое занятие 4. Проведение технологических расчетов сырья и готовой продукции при выработки продуктов из говядины  | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
|  | Практическое занятие 5. Проведение технологических расчётов сырья и готовой продукции при выработке продуктов из баранины  | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
|  | Практическое занятие 6. Составление технологических карт выработки варёных и копчёных продуктов из свинины   | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
|  | Практическое занятие 7. Составление технологических карт выработки варёных и копчёных продуктов из говядины  | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
|  | Практическое занятие 8. Составление технологических карт выработки варёных и копчёных продуктов из баранины  | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
|  | Практическое занятие 9. Составление технологических карт выработки продуктов из мяса птицы   | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| <b>Тема 2</b> Производство мясных полуфабрикатов | <b>Содержание</b>  | 86/50 |                                   |
|  | Ассортимент и классификация полуфабрикатов.  | 2     | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |

|   |   |                                   |
|---|---|-----------------------------------|
| Виды и характеристика основного сырья , используемого для производства полуфабрикатов                                       | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Вспомогательное сырьё и материалы, используемые для производства полуфабрикатов   | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Производство фасованного мяса. Виды сырья и его характеристика  | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технология производства фасованного мяса говядины , телятины , свинины, баранины и мяса птицы.                              | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов   | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.   | 2 | ПК2.1<br>ОК01.02<br>ОК 02.04      |
| Характеристика и технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из всех видов мясного сырья | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Упаковывание, маркировка хранение и транспортирование крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.            | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| .Характеристика и технологические процессы производства панированных полуфабрикатов и полуфабрикатов в соусах и маринадах   | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технология производства рубленых полуфабрикатов   | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Особенности производства отдельных видов рубленых полуфабрикатов  | 2 | ПК2.1<br>ОК01.02                  |

|  |           |  |                                   |
|--|-----------|--|-----------------------------------|
|  |           |  | ОК 01.04                          |
| Охлаждение и замораживание рубленых полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение рубленых полуфабрикатов  | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| .Ассортимент полуфабрикатов в тесте и требования , предъявляемые к готовому продукту по ассортиментному перечню.                                       | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов в тесте   | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04  |
| Особенности приготовления теста для различных видов полуфабрикатов в тесте   | 2         |  | ПК 2.1<br>ОК 01.02<br>ОК 01.04    |
| Охлаждение и замораживание полуфабрикатов в тесте Галтовка, упаковка, маркировка, хранение, сроки годности и транспортирование.                        | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04. |
| Технология производства быстрозамороженных готовых блюд и изделий  | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК 02.04. |
| <b>В том числе лабораторных работ</b>  | <i>21</i> |  |                                   |
| Лабораторная работа 12. Санитарные требования, предъявляемые к организации технологических процессов в цехах по производству всех видов полуфабрикатов | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04  |
| Лабораторная работа 13 . Требования действующих стандартов к сырью и вспомогательным материалам при изготовлении крупнокусковым полуфабрикатам         | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04  |
| Лабораторная работа 14 Требования действующих стандартов к сырью и вспомогательным материалам при производстве рубленых полуфабрикатов                 | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 15. Требования действующих стандартов к сырью и  | 2         |  | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.              |

|   |   |                                   |
|---|---|-----------------------------------|
| вспомогательным материалам при производстве полуфабрикатов в тесте  |   | ОК.02.04.                         |
| Лабораторная работа 16. Составление технологической схемы разделки мяса на крупнокусковые полуфабрикаты и анализ рационального использования мясного сырья. | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 17 Составление технологической схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов.  | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 18. Составление технологических схем производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов   | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 19. Составление технологических схем производства рубленых полуфабрикатов   | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 20. Составление технологических схем производства полуфабрикатов в тесте  | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 21 Составление технологических схем производства быстрозамороженных готовых блюд и изделий , .  | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 22. Анализ технологических процессов производства рубленых полуфабрикатов,  | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 23. Анализ технологических процессов производства полуфабрикатов в тесте  | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 24. Анализ технологических процессов производства быстрозамороженных готовых вторых изделий и блюд.                                     | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 25. Требования и Особенности приготовления теста нормативной документации предъявляемые к к натуральным полуфабрикатам.                 | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |

|  |   |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
| Лабораторная работа 26. Требования нормативной документации предъявляемые к рубленным полуфабрикатам.                              | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04  |
| Лабораторная работа 27. Требования нормативной документации предъявляемые к полуфабрикатам в тесте                                 | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04  |
| Лабораторная работа 28. Требования нормативной документации предъявляемые к быстрозамороженным готовым блюдам и изделиям.          | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 29. Особенности приготовления теста на аппаратах переодического действия и на поточно- механизированных линиях | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 30. Упаковка, маркировка и хранение натуральных полуфабрикатов.  | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 31. Упаковка, маркировка и хранение рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте                           | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Лабораторная работа 32. Упаковка, маркировка, замораживание и хранение быстрозамороженных готовых вторых блюд и изделий.           | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| <b>В том числе практических занятий</b>  | 8 |                                   |
| Практическая работа 10. Проведение технологических расчетов сырья, готовой продукции при производстве натуральных полуфабрикатов   | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Практическая работа 11 Проведение технологических расчетов сырья, готовой продукции при производстве рубленых полуфабрикатов       | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Практическая работа 12. Проведение технологических расчетов сырья, готовой продукции при производстве полуфабрикатов в тесте .     | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.<br>ОК.02.04. |
| Практическая работа 13. Проведение технологических расчетов сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при производстве  | 2 | ПК 2.1.<br>ОК 01.02.              |

|   |  |                    |                           |
|---|--|--------------------|---------------------------|
|   | полуфабрикатов из мяса птицы   |                    | ОК.02.04.                 |
| <b>Тема Обеспечение продовольственной безопасности</b>                    | <b>Содержание</b>  | <b>26/14</b>       |                           |
|   | Критерии безопасности пищевого сырья и готовой продукции. Роль дисциплины в подготовке специалиста.                              | 2                  | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 2. Структура лаборатории.  | 2                  | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2  |
|   | 3. Учетная и отчетная документация лабораторий. Правила ведения журналов в лаборатории.  | 2                  | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 4. Лабораторная посуда и оборудование лаборатории теххимического контроля.   | 2                  | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 5. Система ХАССП на предприятии.   | 2                  | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 6. Методы и средства проведения дезинфекции.   | 2                  | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>14</b>          |                           |
|   | Практическое занятие №1. Изучение технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). | 2                  | ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
|   | Практическое занятие №2. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТЗ 034/2013)       | 2                  | ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
|   | Практическое занятие №3. Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.               | 2                  | ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
| Практическое занятие №4. Изучение структуры ГОСТ и СанПиН.                | 2  | ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |                           |
| Практическое занятие №5. Правило приготовления дезинфицирующих растворов. | 2  | ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |                           |

|   |  |              |                                 |
|---|--|--------------|---------------------------------|
|   | Практическое занятие №6. Мытье и обработка лабораторной посуды.  | 2            | ПК2.3<br>ОК1,ОК2.               |
|   | Практическое занятие №7 . Контроль режимов, качества мойки и дезинфекции технологического оборудования.                          | 2            | ПК2.3<br>ОК1,ОК2.               |
| <b>Тема Контроль мяса, как сырья для производства мясопродуктов</b> | <b>Содержание</b>  | <b>8/4</b>   |                                 |
|   | 1. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясных продуктов.   | 2            | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1,ОК2.<br>КК5 |
|   | 2. Общие методы исследования.  | 2            | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1,ОК2.<br>КК5 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>     |                                 |
|   | Лабораторная работа №1. Органолептический анализ свежести мяса.  | 2            | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1,ОК2.<br>КК5 |
|   | Лабораторная работа №2. Физико-химический анализ свежести мяса.  | 2            | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1,ОК2.        |
| <b>Тема Контроль предубойного содержания скота и птицы.</b>         | <b>Содержание</b>  | <b>6/4</b>   |                                 |
|   | 1. Контроль приемки, сортировки, содержания и кормления скота на скотобазах и в цехе предубойного содержания на базе предприятия | 2            | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1,ОК2.        |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>     |                                 |
|   | Практическое занятие №8: Анализ правил контроля при приемке, сортировке скота на базе предприятия                                | 2            | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1,ОК2.        |
|   | Практическое занятие №9: Анализ правил контроля при приемке, сортировке птицы на базе предприятия .                              | 2            | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1,ОК2.        |
| <b>Тема Контроль</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>18/12</b> |                                 |

|   |   |                           |                           |
|---|---|---------------------------|---------------------------|
| <b>первичной переработки скота и птицы</b>  | 1. Ветеринарно-санитарный контроль цеха убоя скота и разделки туш. Точки ветеринарного контроля.    | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 2. Контроль убоя и разделки туш скота и птицы   | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 3. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринного и ферментного сырья.                    | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>12</b>                 |                           |
|   | Практическое занятие: №10. Анализ правил контроля регламентируемых операций в цехе убоя.            | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Практическое занятие №11. Анализ правил контроля регламентируемых операций разделки туш             | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Практическое занятие №12. Ветеринарно-санитарный контроль голов туш свиней, крупного рогатого скота | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Практическое занятие №13. Ветеринарно-санитарный контроль внутренних органов.                       | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Практическое занятие №14. Ветеринарно-санитарный контроль туш крупного рогатого скота, свиней.      | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
| Практическое занятие №15. Проведение органолептической оценки качества туш  | 2   | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |                           |
| <b>Тема 1.5. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов</b>  |   | <b>12/8</b>               |                           |
| <b>Содержание</b>   |   |                           |                           |
| 1. Контроль качества мяса по органолептическим, физико-химическим, структурно-механическим и микробиологическим показателям. Классификация мяса по величине pH.                                       | 2   | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |                           |
| 2. Контроль температурных параметров камер холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов. Контроль качества мяса и мясных продуктов по стадиям хранения. Контроль термического состояния и | 2   | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |                           |

|   |  |            |                           |
|---|--|------------|---------------------------|
|   | качества отгружаемой продукции.  |            |                           |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>   |                           |
|   | Лабораторная работа №3 Отбор средних проб мяса животных и птицы, проведение органолептической оценки свежести мяса                                       | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2  |
|   | Лабораторная работа №4 Определение уровня и характера автолиза мяса по величине рН, цвета мяса реологических показателей, свежести мяса животных и птицы | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Лабораторная работа №5 Реакции на первичные продукты распада белков, определение количества летучих жирных кислот, содержания аминоаммиачного азота.     | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Лабораторная работа №6 Проведение реакций на пероксидазу с бензидином, на аммиак с реактивом Несслера  | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
| <b>Тема 1.6. Контроль обработки и качества консервирования шкур</b> | <b>Содержание</b>  | <b>6/4</b> |                           |
|   | 1. Требования к поступающим на консервирование и консервированным шкурам. Контроль обработки шкур. Методы определения качества консервирования шкур .    | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>   |                           |
|   | Лабораторная работа №7 Методика определения усола шкур, содержания воды в шкурах.  | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Лабораторная работа №8 Методика определения золы и хлорида натрия в шкурах.  | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
| <b>Тема 1.7. Контроль производства и качества пищевых жиров.</b>    | <b>Содержание</b>  | <b>8/4</b> |                           |
|   | 1. Требования к качеству сырья для производства пищевых жиров. Контроль предварительной обработки жирового сырья вытопки и очистки пищевых жиров         | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 2. Требования к готовой продукции. Влияние технологических факторов  | 2          | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |

|  |   |             |                                  |
|--|---|-------------|----------------------------------|
|  | на качество готовой продукции   |             |                                  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>    |                                  |
|  | Лабораторная работа №9. Отбор средних проб жиров и проведение органолептической оценки  | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
|  | Лабораторная работа №10. Определение массовой доли влаги, кислотного и пероксидного числа.  | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
| <b>Тема 1.8. Контроль производства и качества технических жиров и кормовой муки.</b> | <b>Содержание.</b>  | <b>10/6</b> |                                  |
|  | 1. Требования к качеству сырья для выработки технических жиров и кормовой муки. Ветеринарно-санитарные требования к организации работы цеха технических фабрикатов. | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
|  | 2. Контроль приемки, сортировки, измельчения и промывки сырья, его термической обработки, прессования и дробления шквары, просеивания кормовой муки                 | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>    |                                  |
|  | Лабораторная работа №11. Отбор средних проб и определение органолептической оценки и наличие металломагнитных примесей кормовой муки.                               | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
|  | Лабораторная работа № 12. Методика определения влаги, жира (ускоренный метод) и золы в кормовой муке.   | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2.        |
|  | Лабораторная работа № 13. Методика определения сырого протеина в кормовой муке (метод Кьельдаля).   | 2           |                                  |
| <b>Тема 1.9. Контроль производства и качества крови и</b>                            | <b>Содержание</b>   | <b>6/2</b>  |                                  |
|  | 1. Требования к качеству крови для пищевых целей.   | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2.<br>КК5 |

|   |  |                           |                           |
|---|--|---------------------------|---------------------------|
| <b>продуктов ее переработки</b>   | 2. Требования к условиям консервирования крови и ее компонентов.   | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2                         |                           |
|   | Лабораторная работа №14. Методики проведения органолептической оценки, определение клеобразования, массовой доли влаги, массовой доли жировых веществ.                     | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
| <b>Тема №1.10.<br/>Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов</b> | <b>Содержание</b>  | <b>22/10</b>              |                           |
|   | 1. Требования к сырью, посолочным веществам, используемым для изготовления колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Влияние нитритов на качество мясных продуктов. | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 2. Требования к вспомогательным материалам, используемых для изготовления колбасных изделий на базе предприятия  | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 3. Контроль производственных процессов по стадиям технологической обработки на базе предприятия .  | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 4. Ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства.  | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 5. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий. Методика определения качества колбасных изделий и копченостей   | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | 6. Контроль производства мясных полуфабрикатов. Методика определения качества рубленых полуфабрикатов.   | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>12</b>                 |                           |
|   | Лабораторная работа №15. Отбор средних проб колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.   | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Лабораторная работа №16. Проведение органолептической оценки, определение массовой доли влаги  | 2                         | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
| Лабораторная работа №17. Определение в колбасе поваренной соли и нитритов, содержания крахмала          | 2  | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |                           |

|  |   |             |                           |
|--|---|-------------|---------------------------|
|  | Лабораторная работа №18. Отбор средних проб рубленых полуфабрикатов их оценка.  | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|  | Лабораторная работа №19. Определение массовой доли влаги, соли, хлеба.  | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
| <b>Тема 1.11.<br/>Контроль<br/>производства и<br/>качества мясных<br/>консервов.</b> | <b>Содержание</b>   | <b>14/8</b> |                           |
|  | 1. Требования к качеству сырья, тары и готовой продукции. Контроль технологического процесса производства мясных консервов. Методика определения качества мясных консервов. | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|  | 2. Выборочный контроль качества сырья, специй и жиров. Виды порчи консервов.  | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|  | 3. Контроль герметичности консервных банок, режима стерилизации, сортировки консервных банок после стерилизации.  | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>8</b>    |                           |
|  | Лабораторная работа №20. Отбор средних проб мясных консервов, расшифровка маркировочных знаков, оценка внешнего вида банок  | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|  | Лабораторная работа №21. Проведение органолептической оценки содержимого банки  | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|  | Лабораторная работа №22. Определение соотношения составных частей мясных консервов.   | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|  | Лабораторная работа №23. Определение массовой доли олова в мясных консервах, пористости жести и содержание полуды   | 2           | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |

|   |  |             |                           |
|---|--|-------------|---------------------------|
| <b>Тема 1.12.<br/>Контроль<br/>производства и<br/>качества клея и<br/>желатина</b>          | <b>Содержание</b>  | <b>6/4</b>  |                           |
|   | 1. Требования к сырью и качеству готовой продукции. Контроль производства клея и желатина.   | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>    |                           |
|   | Лабораторная работа № 24. Отбор проб желатина и проведение органолептической оценки.   | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2  |
|   | Лабораторная работа №25. Определение рН, вязкости, содержания сернистого ангидрида   | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
| <b>Тема №1.13.<br/>Контроль<br/>производства<br/>яичного меланжа и<br/>яичного порошка.</b> | <b>Содержание</b>  | <b>10/8</b> |                           |
|   | Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов. Контроль производства замороженного меланжа и сухого яичного порошка   | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>    |                           |
|   | Лабораторная работа. № 26. Отбор средних проб яичного меланжа.   | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Лабораторная работа № 27. Проведение органолептической оценки меланжа.   | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Лабораторная работа № 28. Определение массовой доли влаги и кислотности яичного меланжа.   | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
|   | Лабораторная работа № 29. Методы микробиологического анализа.  | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |
| <b>Тема №1.14.<br/>Радиометрический<br/>и дозиметрический<br/>контроль сырья и</b>          | <b>Содержание</b>  | <b>4/0</b>  |                           |
|   | 1. Схема радиометрического и дозиметрического контроля сырья и готовой продукции. Устройство, принцип работы подготовка приборов радиометрического и дозиметрического контроля к измерениям. | <b>2</b>    | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1, ОК2. |

|  |   |              |                                     |
|--|---|--------------|-------------------------------------|
| готовой продукции.   | 2. Методика определения уровня загрязнения сырья и готовой продукции радионуклидами.  | 2            | ПК2.1, ПК2.3<br>ОК1,ОК2.            |
| <b>Тема 4.1</b><br><b>Оборудование, используемое для обвалки и жиловки мясного сырья</b> | <b>Содержание</b>   | <i>6/2</i>   |                                     |
|  | 1. Оборудование для обвалки мяса.<br>Характеристика и принцип работы.<br>Оборудование для обвалки мяса штамповкой ;<br>Оборудование для обвалки и жиловки прессованием ;<br>Оборудование для обвалки мяса методом соскабливания и сдира<br>Оборудование для жиловки мяса.<br>Характеристика и принцип работы. | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05  |
|  | 2. Оборудование для обвалки мяса штамповкой ,Оборудование для обвалки и жиловки прессованием ;<br>Оборудование для обвалки мяса методом соскабливания   | 2            |                                     |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 2            |                                     |
|  | Практическое занятие № 1 : Характеристика и сравнительный анализ различных видов оборудования для обвалки и жиловки   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| <b>Тема 4.2</b><br><b>Оборудование для посола мясного сырья</b>                          | <b>Содержание</b>   | <i>12/10</i> |                                     |
|  | 1. Общие вопросы<br>Оборудование для посола колбасного мяса и соленых изделий   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <i>10</i>    |                                     |
|  | Практическое занятие № 2: Агрегат Я2-ФХТ: назначение , устройство . принцип работы.   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Практическое занятие № 3: Установка ПМ-ФН-05 : назначение , устройство . принцип работы.  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| Практическое занятие № 4: Многоигольчатый шприц ФАП : : назначение ,                     | 2   | ПК 2.1 ;     |                                     |

|   |   |                                     |                                     |
|---|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
|   | устройство . принцип работы.  |                                     | ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05;             |
|   | Практическое занятие № 5: Инструкция по применению. Возможные поломки и неисправности различных видов оборудования для посола.      | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | Практическое занятие № 6: Технологический расчет оборудования для посола ;  | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| <b>Тема 4.3<br/>Оборудование для<br/>измельчения</b>                            | <b>Содержание</b>   | <b>22/16</b>                        |                                     |
|   | 1. Мясорезательные машины для среднего измельчения : виды , устройство и принцип работы;  | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | 2. Мясорезательные машины для мелкого измельчения: виды , устройство и принцип работы   | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | 3. Мясорезательные машины для тонкого измельчения: виды , устройство . принцип работы   | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>16</b>                           |                                     |
|   | Практическое занятие № 7: Характеристика и принцип действия различных видов оборудования для измельчения                            | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | Практическое занятие № 8: Характеристика различных режущих механизмов -комплектов .   | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | Практическое занятие № 9 : Инструкция по применению. Возможные поломки и неисправности различных видов оборудования для измельчения | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| Практическое занятие № 10: Технологический расчет оборудования для измельчения; | 2   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |                                     |

|   |  |                                     |                                     |
|---|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
|   | Лабораторная работа № 1: Устройство и принцип работы волчка  | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | Лабораторная работа № 2 : Устройство и принцип работы машины для снятия шкурки со шпика                          | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | Лабораторная работа № 3: Устройство и принцип работы шпигорезки  | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | Лабораторная работа № 4: Устройство и принцип работы куттера   | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| <b>Тема 4.4</b><br><b>Оборудование для перемешивания</b>                          | <b>Содержание</b>  | <b>18/14</b>                        |                                     |
|   | 1. Оборудование для смешивания и вымешивания фарша и мяса в кусках : виды , устройство , принцип работы          | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | 2. Оборудование для массирования и тумблирования: виды , устройство , принцип работы                             | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>14</b>                           |                                     |
|   | Практическое занятие № 11 : Фаршемешалки с Z-образными и винтовыми лопастями                                     | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | Практическое занятие № 12 : Фаршемешалки со спиральными рабочими органами  | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|   | Практическое занятие № 13 : Характеристика и принцип действия оборудования для массирования и тумблирования мяса | 2                                   | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| Практическое занятие № 14 : Технологический расчет оборудования для перемешивания | 2  | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |                                     |

|  |  |                   |                                     |
|--|--|-------------------|-------------------------------------|
|  | Лабораторная работа № 5 : Устройство и принцип работы фаршемешалки со спиральными рабочими органами  | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05  |
|  | Лабораторная работа № 6 : Устройство и принцип работы вакуумного вибросмесителя Я-ФМХ  | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Лабораторная работа № 7 : Устройство и принцип работы массажера  | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| <b>Тема 4.5</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>10/8</b>       |                                     |
| <b>Оборудование для обработки дополнительных видов сырья</b> | 1. Оборудование для подготовки картофеля ;<br>Универсальная кухонная машина ( УМК ) ;<br>Устройство и принцип работы данных видов оборудования<br>Оборудование для обработки овощей ;<br>Устройство и принцип работы данных видов оборудования | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>          |                                     |
|  | Практическое занятие № 15 : Инструкция по применению. Возможные поломки и неисправности универсальной кухонной машины (УМК )   | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Практическое занятие № 16 : Протирочная машина : назначение , устройство , принцип работы.   | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Практическое занятие № 17 : Характеристика различных видов машин для обработки овощей  | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Лабораторная работа № 8 : Устройство и принцип работы картофелечистки  | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | <b>Тема 4.6</b>  | <b>Содержание</b> | <b>16/10</b>                        |
| <b>Наполнительные машины</b>                                 | 1. Общие вопросы<br>Шприц-машины: виды , устройство , принцип работы   | 2                 | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;                 |

|  |  |              |                                     |
|--|--|--------------|-------------------------------------|
|  |  |              | ОК 01-ОК 05;                        |
|  | 2. Машины с образованием оболочки из пленки<br>Коекструзионные автоматы  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 3. Полуавтоматические машины и машины-автоматы для перевязки колбасных изделий малого диаметра-<br>устройство и принцип работы ;<br>Клипсатор – виды , устройство и принцип работы | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>10</b>    |                                     |
|  | Практическое занятие № 18: Характеристика различных видов наполнительных машин   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Практическое занятие № 19: Принципиальные схемы автоматов с образованием колбасной оболочки.   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Практическое занятие № 20: Технологический расчет вытеснителей шприцов   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Лабораторная работа № 9 : Устройство и принцип работы вакуумной шприц-машины со шнековым вытеснителем  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Лабораторная работа № 10: Устройство и принцип работы клипсатора   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05  |
| <b>Тема 4.7<br/>Оборудование для производства полуфабрикатов</b> | <b>Содержание</b>  | <b>22/12</b> |                                     |
|  | 1. Оборудование для производства натуральных полуфабрикатов;<br>Виды , устройство и принцип работы данных видов оборудования   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 2. Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов;<br>Виды , устройство и принцип работы данных видов оборудования  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |

|  |   |              |                                     |
|--|---|--------------|-------------------------------------|
|  | 3. Линии по производству рубленых полуфабрикатов  | 2            |                                     |
|  | 3. Оборудование для панирования-виды , устройство и принцип работы ;<br>Оборудование для обжаривания – виды . устройство , принцип работы | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 4. Оборудование для производства полуфабрикатов в тесте: виды ,<br>устройство и принцип работы  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>12</b>    |                                     |
|  | Практическое занятие № 21: Формующие устройства для производства котлет.  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Практическое занятие № 22 : Характеристика различных видов машин для панировки  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | Практическое занятие № 23: Жарочные аппараты : виды , устройство ,<br>инструкция по применению.   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| <b>Тема 4.8</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>24/16</b> |                                     |
| <b>Оборудование для термической обработки мясных изделий</b> | 1. Общие вопросы.<br>Варочный котел<br>Ротационная печь<br>Аппараты для обработки жидкими теплоносителями                                 | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 2. Однооперационные аппараты для обработки газо- и парообразными теплоносителями .  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05  |
|  | 3. Комбинированные аппараты для обработки газо- и парообразными теплоносителями .   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 4. Дымогенераторы   | 2            |                                     |
| <b>Тема 4.9</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>24/16</b> |                                     |

|  |  |              |                                     |
|--|--|--------------|-------------------------------------|
| <b>Оборудование для производства консервов</b>                                 | 1. Общие вопросы о консервной таре;<br>Оборудование для проверки пустых банок на герметичность                           | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 2. Оборудование для закатывания банок  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 3. Оборудование для термической обработки;   | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 4. Дополнительные виды оборудования , используемые в процессе производства консервной продукции                          | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
| <b>Тема 4.10<br/>Оборудование для упаковки</b>                                 | Содержание   | <i>16/10</i> |                                     |
|  | 1. Оборудование для упаковки в газопроницаемые и газонепроницаемые пленки ;  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 2. Оборудование для упаковки в термосформированные   | 2            |                                     |
| <b>Тема 4.11<br/>Специализированное оборудование для холодильной обработки</b> | Содержание   | <i>8/2</i>   |                                     |
|  | 1. Оборудование для охлаждения колбас  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 2. Льдогенератор : назначение , устройство , принцип работы  | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |
|  | 3. Оборудование , используемое для шоковой заморозки мясных полуфабрикатов   | 2            |                                     |
| <b>Тема 4.12<br/>Санитарные требования и общие правила безопасности для</b>    | Содержание   | <i>2/0</i>   |                                     |
|  | 1. Санитарные требования , необходимые для соблюдения во время технологического процесса. Общие правила безопасности для | 2            | ПК 2.1 ;<br>ПК 2.2;<br>ОК 01-ОК 05; |

|  |                                   |            |                               |
|--|-----------------------------------|------------|-------------------------------|
| <b>мясоперерабатывающих предприятий</b>  | мясоперерабатывающего предприятия |            |                               |
| <b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>  |                                   | <b>12</b>  |                               |
| <b>тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мясные эмульсии</li> <li>2. Технология производства быстрозамороженных готовых мясных блюд и изделий. Организация производства на специализированные линии.</li> <li>3. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.</li> <li>4. Дополнительные виды оборудования , используемые в процессе производства консервной продукции</li> </ol>  |                                   | <b>6</b>   | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Учебная практика 02.01 раздела 2</b><br><b>Виды работ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные виды сырья и дополнительные материалы , используемые для производства различных видов колбасных изделий : нормативно-техническая документация ,способы подготовки , условия хранения .</li> <li>2. Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий; показатели качества готовой продукции .</li> <li>3. . Основные виды сырья и дополнительные материалы , используемые для производства различных видов мясных консервов : нормативно-техническая документация ,способы подготовки , условия хранения .</li> <li>4. Технологический процесс производства различных видов мясной консервной продукции. Показатели качества готовой продукции.</li> <li>5. Санитарные требования и общие правила безопасности на мясоперерабатывающем предприятии</li> </ol> |                                   | <b>72</b>  | ПК 2.1 ; ПК2.3;<br>ОК 01-ОК04 |
| <b>Производственная практика раздела 2 Виды работ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием как с объектом прохождения производственной практики.</li> <li>2. Ознакомление с основным сырьем для производства колбасных изделий. Введение входного контроля основного мясного сырья . Введение технологических расчётов по подготовке сырья и вспомогательных материалов для колбасного производства.</li> <li>3. Изучение способов и режимов посола мясного сырья и подготовки вспомогательного сырья для</li> </ol>  |                                   | <b>144</b> |                               |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
| <p>производства колбасного изделий.</p> <p>4.Ознакомление с рецептурами колбас в условиях производства.Ведение технологических поцесов приготовления фарша для различных видов колбас .Ведение текущей документации.</p> <p>5.Ознакомление с колбасными оболочками .Ведение технологического процесса подготовки различных видов оболочки для набивки фарша.</p> <p>6.Ведение технологического процесса набивки фарша в колбасные оболочки .Формовка батонов колбасных изделий вязкой шпагатом или клипсование.</p> <p>7.Изучение технологических процессов термической обработки различных видов колбас .Контроль параметров тепловой обработки.</p> <p>8.Упаковка ,маркировка и реализация колбасных изделий .</p> <p>9. Ознакомление с основным сырьем и вспомогательным сырьем для производства копченых изделий.Введение входного контроля основного мясного сырья</p> <p>10.Ведение технологических расчётов по подготовке сырья и вспомогательных материалов.</p> <p>11.Ведение технологического расчета содержание ингредиентов в составе рассолов. Изучение способов и режимов посола сырья в условиях производства.</p> <p>12. Ведение технологических процессов термической обработки копченных изделий.Контроль параметров тепловой обработки копченных изделий.</p> <p>13.Проведение технологического процесса упаковки ,маркирови и раелизации готовой продукции</p> <p>14. Ознакомление с основным сырьем и вспомогательным сырьем для производства полуфабрикатов.</p> <p>15.Введение входного контроля основного мясного сырья и вспомогательных материалов.</p> <p>16. Ведение технологических процессов изготовления различных водив полуфабрикатов в условиях производства.</p> <p>17. Ведение технологических операций охлаждения ,замораживания ,</p> <p>18.Упаковки и маркировки готовых полуфабрикатов.</p> |           |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена</b>  | <b>12</b> |  |
| <b>Всего</b>  | <b>96</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Лаборатория «Мясного и животного сырья и продукции», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Мастерская «Учебно-производственный цех по переработке мяса и мясных продуктов», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Общая технология переработки животного происхождения (мясо, молоко) : учебник для СПО/ О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева ; под общей редакцией О.А.Ковалевой-С-Пт : Лань, 2022.-444с.
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.- 2е изд., перераб. и доп.- М: Юрайт, 2023.- 204с.
3. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 частях. Ч.2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.А. Курочкин.- 2е изд., перераб. и доп.-М.: Юрайт, 2023.- 255с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

- ЭБС ЛитРес : Царегородцева Е.В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. Учебное пособие для ВУЗов.-М. Издательство ЮРАЙТ, 2020-290с.;
- ЭБС ЛитРес : Царегородцева Е.В. Биохимия мяса. Учебное пособие для ВУЗов.-М. Издательство ЮРАЙТ, 2020.- 165с.
- Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>
- БС ЛАНЬ: Канашевич А.В. ПМ.03. «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК 03.01 «Технология производства колбасных изделий» : конспект лекций .- Кемерово, Кемеровский Государственный Университет, 2018. -129 с.;

ЭБС ЛАНЬ : Криштафович В.И. и др. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник, 4-е изд., стор. - СПб.: Лань, 2020 .- 432с.;

### 3.2.3. Дополнительные источники

IPR BOOKS: Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство. Ставрополь, Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 .-106с.;

IPR BOOKS: Омаров Р.С., Шлыков С.Н. Общая технология мясной отрасли - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет , 2018. -96с;

IPR BOOKS: Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств. Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 120с.;

IPR BOOKS : Трубина.И.А., Скорбина Е.А. Ветеринарно- санитарная экспертиза колбас и копченых изделий, Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет ,2017. - 49с.;

IPR BOOKS: Трубина И.А., Скорбина Е.А. Нормативно-техническая база при производстве и сертификации колбасных изделий , Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет ,2017. -107с.;

IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли –

Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. -120с.;

7. IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О. Оборудование мясной отрасли для термической обработки - Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. -96с.;

8 ЭБС ЛитРес :Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2-х частях. Часть 2: учебник и практикум для СПО , 2-е изд., пер. и доп.- М.: Издательство ЮРАЙТ, 2018.-255с.;

9 IPR BOOKS Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. Органолептика пищевых продуктов - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. -128с.;

10 ЭБС ЛАНЬ: Канашевич А.В. ПМ.03. «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов » МДК 03.01 «Технология производства колбасных изделий» : конспект лекций .- Кемерово, Кемеровский Государственный Университет, 2018.-129 с.;

11 ЭБС ЛАНЬ : Криштафович В.И. и др. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник, 4-е изд., стор. - СПб.: Лань, 2020 .- 432с.;

12. Алимарданова, М. Технохимический контроль мясных продуктов : практикум. — Астана : Фолиант, 2010. — 224 с.

13. Башкеева, Г. Е. Физико-химические методы анализа продуктов питания : учебно-методическое пособие / Г. Е. Башкеева, Н. У. Мухаметчина. — Нижнекамск : НХТИ ФГБОУ ВПО «КНИТУ», 2015. — 102 с

14. Зауер, Е. А. Анализ продуктов питания животного происхождения : учебное пособие. — Волгоград : Волгоградский государственный технический университет, 2016. — 104 с

15. Мирошникова Е.П. Техно-химический контроль и управлением качеством производства мяса и мясопродуктов[Текст]:электронное пособие- Оренбург:ГОУ ОГУ, 2006.-127с..

16. Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : лабораторный практикум / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов. — Казань : Изд-во КГТУ, 2008. — 135 с.

17. Трубина.И.А., Скорбина Е.А. Ветеринарно- санитарная экспертиза колбас и копченых изделий, IPR BOOKS Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет ,2017.- 49с.;

18. Хабибуллин Р.Э. Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Р. Э. Хабибуллин [и др.]. — Казань : Изд-во КГТУ, 2007. — 168 с.

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>3</sup>  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
| <p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p> | <p>Уметь оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья.<br/>Знать показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>             | <p>Защиты практических занятий.<br/>Собеседование.<br/>Тестирование.<br/>Доклады с презентацией.<br/>Зачет по курсу.<br/>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).<br/>Экзамен по профессиональному модулю.</p> |
| <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>   | <p>Уметь определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья.<br/>Знать принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>                             | <p>Защиты практических занятий.<br/>Собеседование.<br/>Тестирование.<br/>Доклады с презентацией.<br/>Зачет по курсу.<br/>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).<br/>Экзамен по профессиональному модулю.</p> |
| <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>  | <p>Уметь проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами.<br/>Знать нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию, регламентирующую методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> | <p>Защиты практических занятий.<br/>Собеседование.<br/>Тестирование.<br/>Доклады с презентацией.<br/>Зачет по курсу.<br/>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).<br/>Экзамен по профессиональному модулю.</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>   | <p>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br/>         –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br/>         –оптимальность определения этапов решения задачи;<br/>         –адекватность определения потребности в информации;<br/>         –эффективность поиска;<br/>         –адекватность определения источников нужных ресурсов;<br/>         –разработка детального плана действий;<br/>         –правильность оценки рисков на каждом шагу;<br/>         –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p>Защиты практических занятий.<br/>         Собеседование.<br/>         Тестирование.<br/>         Доклады с презентацией<br/>         Зачет по курсу.<br/>         Зачет по производственной практике (по профилю специальности).<br/>         Экзамен по профессиональному модулю.</p> |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>   | <p>Определять необходимые источники информации и умение использовать современное программное обеспечение</p>   | <p>Оценка результатов выполнения практических работ</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>Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>  | <p>Оценка результата выполнения практических работ</p>  |
| <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>  | <p>–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br/>         –оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>  | <p>Защиты практических занятий. Собеседование.<br/>         Тестирование.<br/>         презентацией<br/>         Зачет по курсу. Зачет по производственной практике (по профилю специальности).<br/>         Экзамен по профессиональному модулю.</p>                                     |

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

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

- 1. Общая характеристика .....**
  - 1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.....
  - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....
- 2. Структура и содержание профессионального модуля.....**
  - 2.1. Трудоемкость освоения модуля .....
  - 2.2. Структура профессионального модуля.....
  - 2.3. Содержание профессионального модуля.....
  - 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....
- 3. Условия реализации профессионального модуля.....**
  - 3.1. Материально-техническое обеспечение .....
  - 3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>4</sup>:

| <b>Код ОК,<br/>ПК</b>  | <b>Уметь</b>   | <b>Знать</b>  | <b>Владеть навыками</b>  |
|--|--|---|--|
| <i>ОК 01</i>   | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы   | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях   | -  |
| <i>ПК 3.1.<br/>ПК 3.2.<br/>ПК 3.3.<br/>ПК 3.4.<br/>ПК 3.5.</i> | рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, | принципы и формы организации производственного процесса, методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами | планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий |

<sup>4</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению</p> | <p>бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> | <p>с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> |
|--|--|--|--|

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p> |  |  |
|--|---|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                      | 108           | 64                               |
| Самостоятельная работа               | 6             | -                                |
| Практика, в т.ч.:                    | 144           | 144                              |
| учебная                              | 72            | 72                               |
| производственная                     | 72            | 72                               |
| Промежуточная аттестация             | 12            | 12                               |
| <b>Всего</b>                         | <b>264</b>    | <b>208</b>                       |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК,<br>ПК | Наименования разделов<br>профессионального модуля          | Всего,<br>час. | В т.ч. в форме практической<br>подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---------------|--|----------------|---|--------------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| 1             | 2  | 3              | 4   | 5                        | 6               | 7                        | 8                      | 9                | 10                        |
| ОК 01         | Раздел 1. Организация работы<br>структурного подразделения | <b>108</b>     | <b>64</b>                                 |                          | 38              | -                        | <b>6</b>               |                  |                           |
| ПК 3.1.       | Учебная практика   | <b>72</b>      | <b>72</b>                                 |                          |                 |                          |                        | <b>72</b>        |                           |
| ПК 3.2.       | Производственная практика                                  | <b>72</b>      | <b>72</b>                                 |                          |                 |                          |                        |                  | <b>72</b>                 |
| ПК 3.3.       | Промежуточная аттестация                                   | <b>12</b>      |   |                          |                 |                          |                        |                  |                           |
| ПК 3.4.       |  |                |   |                          |                 |                          |                        |                  |                           |
| ПК 3.5.       | <b>Всего:</b>  | <b>264</b>     | <b>208</b>                                |                          | <b>38</b>       | <b>-</b>                 | <b>6</b>               | <b>72</b>        | <b>72</b>                 |

## 2.3. Содержание профессионального модуля

| 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 | Коды ПК, ОК   |
|--|---|---|---|
| 1  | 2   | 3   | 5   |
| <b>Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>                                       |   | <b>108/64</b>   |   |
| <b>МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения</b>  |   | <b>72/72</b>  |   |
| <b>Тема 1.1.<br/>Методика расчета выхода продукции</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>  | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03 |
|  | 1. Нормирование выхода продукции  | 2   |   |
|  | 2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения  | 2   |   |
|  | 3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения  | 2   |   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>  |   |
| Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения | 6   |   |   |
| <b>Тема 1.2.<br/>Формы документов, порядок их заполнения</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>  | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03 |
|  | 1. Формы документов, порядок их заполнения  |   |   |
|  | 2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения   | 2   |   |
|  | 3. Учет готовой продукции   | 2   |   |
|  | 4. Учет выполненных работ   |   |   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>  |   |
|  | Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения   | 2   |   |
| Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией                 | 2   |   |   |
| <b>Тема 1.3.<br/>Основные приемы</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>10</b>   | ПК 3.1, ПК 3.2,   |
|  | 1. Бригадная форма организации труда  | 2   |   |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
| <b>организации работы исполнителей</b>   | 2. Основные приемы организации работы исполнителей  | 2         | ПК 3.3, ПК 3.3,<br>ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 03                    |
|  | 3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад  |           |  |
|  | 4. Специальная оценка условий труда и производства  |           |  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 6         |  |
|  | Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов   | 2         |  |
|  | Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения               | 2         |  |
|  | Организация работы коллектива исполнителей  | 2         |  |
| <b>Тема 1.4.<br/>Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)</b> | <b>Содержание</b>   | <b>10</b> |  |
|  | 1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения                              | 2         | ПК 3.1, ПК 3.2,<br>ПК 3.3, ПК 3.3,<br>ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 03 |
|  | 2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.                                |           |  |
|  | 3. Механизация и автоматизация производственного процесса   | 2         |  |
|  | 4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения |           |  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 6         |  |
| <b>Тема 1.5.<br/>Порядок оформления табеля учета рабочего времени</b>                      | <b>Содержание</b>   | <b>12</b> |  |
|  | 1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения       | 2         | ПК 3.1, ПК 3.2,<br>ПК 3.3, ПК 3.3,<br>ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 03 |
|  | 2. Графики выхода на работу, виды графиков  | 2         |  |
|  | 3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени   |           |  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 8         |  |
|  | Определение численности работников производства с учетом производственной программы                 | 4         |  |
|  | Ведение табеля учета рабочего времени работников  | 4         |  |
| <b>Тема 1.6.<br/>Методика расчета заработной платы</b>                                     | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>  |  |
|  | 1. Сущность оплаты труда  | 2         | ПК 3.1, ПК 3.2,<br>ПК 3.3, ПК 3.3,<br>ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 03 |
|  | 2. Методика расчета заработной платы  |           |  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 6         |  |
|  | Расчет заработной платы работающих на производстве  | 6         |  |
| <b>Тема 1.7.<br/>Структура издержек</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>  |  |
|  | 1. Структура издержек производства  | 2         | ПК 3.1, ПК 3.2,  |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| <b>производства и пути снижения затрат</b>   | 2. Пути снижения затрат  |           | ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03                 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>  |   |
|  | Составление калькуляции на различные виды изделий  | 6         |   |
| <b>Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>  | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03 |
|  | 1. Расчет стоимости основных фондов  | 2         |   |
|  | 2. Расчет объема товарной продукции  | 2         |   |
|  | 3. Расчет цены на продукцию  | 2         |   |
|  | 4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции  |           |   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>10</b> |   |
| Расчет экономических показателей структурного подразделения организации                                  | 10   |           |   |
| <b>Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения</b>                                    | <b>Содержание</b>  | <b>14</b> | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03 |
|  | 1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения | 2         |   |
|  | 2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску  |           |   |
|  | 3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения   | 2         |   |
|  | 4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения  |           |   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>10</b> |   |
|  | <b>Дифференцированный зачет</b>  | <b>2</b>  |   |
| <b>тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>                                      |  | <b>6</b>  |   |
| <b>Учебная практика раздела</b>  |  | <b>72</b> |   |
| <b>Виды работ</b>  |  |           |   |
| 1. Ознакомление с документацией предприятия.   |  |           |   |
| 2. Оформление документов.  |  |           |   |
| 3. Введение отчетной документации  |  |           |   |
| <b>Производственная практика раздела</b>   |  | <b>72</b> |   |
| <b>Виды работ</b>  |  |           |   |
| 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; |  |           |   |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p>2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</p> <p>3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;</p> <p>4. Анализ деятельности структурного подразделения;</p> <p>5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</p> <p>6. Организация рабочих мест в производственных цехах;</p> <p>7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;</p> <p>8. Составление графика выхода на работу;</p> <p>9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;</p> <p>10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;</p> <p>11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;</p> <p>12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);</p> <p>13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.</p> |            |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена</b>  | <b>12</b>  |  |
| <b>Всего</b>  | <b>264</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

| № п/п | Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы                      | Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы                                       |
|-------|--|---|
| 1     | Кабинет социально-экономических дисциплин  | Парта – 11. Стол – 1. Стул – 29. Доска -1. Проектор View Sonic PA503W (переносной) – 1                      |
| 2     | Компьютерный класс обеспечивающий проведение лабораторных и практических занятий           | Стол-20 Стул-27 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения-11  |
| 3     | Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет. | Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -12 Стол-12 Стул-12 |

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436>.

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544308>.

3. 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 PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>.

4. 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>.

5. 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>.

6. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542560>.

7. 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>.

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

| <b>Код ПК, ОК</b> | <b>Критерии оценки результата<br/>(показатели освоённости компетенций)</b>  | <b>Формы контроля и<br/>методы оценки<sup>5</sup></b>   |
|-------------------|---|---|
| ПК 3.1.<br>ОК.01  | 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.<br>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>практических/<br>лабораторных занятий;<br>заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 3.2.<br>ОК.01  | 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.  |   |

|                  |  |  |
|------------------|--|--|
|                  | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы           |  |
| ПК 3.3.<br>ОК.01 | 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.<br>ОК.01 | 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.<br>ОК.01 | Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.   |  |

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

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.04 Лаборант химического анализа 3 разряда**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>         | <b>3</b>  |
| 1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i> | 3         |
| 1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>              | 3         |
| 1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>                             | 120       |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</b>                          | <b>6</b>  |
| 2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>   | 6         |
| 2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>                                     | 7         |
| 2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>                                    | 8         |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>                              | <b>12</b> |
| 3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>                                    | 12        |
| 3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>                                       | 12        |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>          | <b>12</b> |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.04 ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА ЗР. »**

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Лаборант химического анализа» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| <i>Код ОК, ПК</i>  | <b>Уметь</b>  | <b>Знать</b>  | <b>Владеть навыками</b> |
|--|---|---|-------------------------|
| <b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;   | Демонстрация умений выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.  | Наблюдение и экспертная оценка и наблюдение на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практиках | -                       |
| <b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; | -эффективный поиск необходимой информации;<br>-использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики. | Оценка эффективности и качества выполнения задач  | -                       |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p><b>ОК 03.</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> | <p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации;</p> <p>Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> | <p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p> <p>Оценка умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса</p> | - |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>   | <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>   | <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>   | - |
| <p><b>ОК 05.</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>  | <p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>   | <p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>   | - |
| <p><b>ОК 09.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на</p>  | <p>Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;</p>  | <p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на</p>   |   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| государственном и иностранном языках.   | составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках   | государственном языке Российской Федерации и иностранных языках   |  |
| <b>ПК 5.1</b> Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасы, копченых изделий и полуфабрикатов | <b>Умения:</b><br>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья<br>Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде.<br>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения.<br>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора<br>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для | <b>Знания:</b><br>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях<br>Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья<br>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции<br>Виды и качественные показатели с | <b>Навыки:</b><br>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья<br>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<br>Оперативный контроль |
|   |  | ырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья<br>Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве  | на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями<br>Оперативный контроль  |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p>проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами</p> <p>Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования</p> <p>Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства</p> | <p>Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья</p> <p>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</p> <p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p> | <p>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</p> <p>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</p> |
|--|---|---|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>продуктов питания животного происхождения</p> <p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами</p> <p>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</p> <p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p> | <p>Назначение, виды, способы и техника выполнения</p> <p>выполнения</p> <p>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</p> <p>Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Методы теххимического лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения</p> |  |
|--|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля  | Объем в часах    | В т.ч. в форме практической подготовки |
|---|------------------|--|
| Учебные занятия   | 72               | 40                                     |
| Курсовая работа (проект)  | -                | -                                      |
| Самостоятельная работа  | -                | -                                      |
| Практика, в т.ч.:   | 180              | 180                                    |
| учебная   | 72               | 72                                     |
| производственная  | 108              | 108                                    |
| Промежуточная аттестация, в том числе:<br>МДК 04.01 в форме экзамена<br>УП 04.01 в форме дифференцированного зачета<br>ПП 04 в форме дифференцированного зачета<br>ПМ 04 в форме экзамена квалификационного | 12<br><br><br>12 | -                                      |
| <b>Всего</b>  | <b>276</b>       | <b>220</b>                             |

### 2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля                       | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: |                          |                        |                  |                           |            |
|------------|--|-------------|--|--------------------------|--------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|------------|
|            |  |             |  | Учебные занятия          | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |            |
| 1          | 2  | 3           | 4                                      | 5                        | 6                        | 7                      | 8                | 9                         | 10         |
|            | Раздел I. МДК 04.01 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов | 72          | 40                                     | 68                       | 56                       | -                      | 4                |                           |            |
|            | Учебная практика   | 72          | 72                                     |                          |                          |                        |                  | 72                        |            |
|            | Производственная практика  | 108         | 108                                    |                          |                          |                        |                  |                           | 108        |
|            | Промежуточная аттестация   | 24          |  |                          |                          |                        |                  |                           |            |
|            | <b>Всего:</b>  | <b>276</b>  | <b>220</b>                             | <b>68</b>                | <b>56</b>                | <b>-</b>               | <b>4</b>         | <b>72</b>                 | <b>108</b> |

## 2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем                                      | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий   | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| <b>Раздел 1. Лаборант химического анализа 3 р.</b>               |  | 72/40   |   |
| <b>МДК04.01 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов</b> |  | 72/40   |   |
| <b>Тема 1.1. Общая биохимия</b>                                  | <b>Содержание</b>  |   | <b>ПК5.1, ОК01, ОК02, ОК 04, ОК05, ОК09</b>                           |
|  | 1. Предмет биохимии. Элементарный состав живых организмов, макро- и микроэлементы. Важнейшие молекулярные компоненты клетки.   | 2   |   |
|  | 2. Химический состав и свойства белков. Уровни организации структуры белков. Классификация белков. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Химические свойства и строение. Нуклеотиды и нуклеозиды. Биологическая роль нуклеиновых кислот. | 2   |   |
|  | 3. Химическая природа ферментов. Классификация ферментов. Общее представление о механизме действия ферментов. Роль ферментов в мясной промышленности.  | 2   |   |
|  | 4. Витамины: классификация и особенности строения. Характеристика жир- и водорастворимых витаминов. Значение витаминов в пищевой промышленности.   | 2   |   |
|  | 5. Гормоны: классификация и особенности строения. Характеристика гормонов роста мышечной ткани. Значение витаминов в пищевой промышленности.   |   |   |
|  | 6. Углеводы и липиды. Химическая природа, строение и функции. Физико-химические свойства жиров.  | 2   |   |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   |   |   |
|  | 1. Классификация белков и характеристики важнейших представителей белков.  | 2   |   |
|  | 2. Проведения качественных реакций на белки: цветные реакции на белки, методы осаждения белков.  | 2   |   |
| 3. Исследование специфичности ферментов. Зависимость             | 2  |   |   |

|   |  |          |   |
|---|--|----------|---|
|   | активности действия ферментов от условий: активаторы и ингибиторы ферментов.   |          |   |
|   | 4. Типы нуклеиновых кислот. Схемы строения нуклеотидов и нуклеозидов.  | 2        |   |
|   | 5. Качественные реакции на витамины А, Д, С.   | 2        |   |
|   | 6. Качественные реакции на углеводы. Свойства моно-, ди-, полисахаридов. Гидролиз сахарозы, крахмала.  | 2        |   |
|   | 7. Качественные реакции на жиры. Определение суточного расходу энергии.  | 2        |   |
|   | 8. Обмен углеводов, липидов, белков. Энергетические и биологические свойства пищи.   | 2        |   |
|   | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Роль углеводов и липидов в мясной промышленности.  | <b>2</b> |   |
| <b>Тема 1.2.<br/>Техническая<br/>биохимия</b> | <b>Содержание</b>  |          | <b>ПК5.1, ОК01, ОК02,<br/>ОК 04, ОК05, ОК09</b> |
|   | 7. Химический состав и строение основных животных тканей: мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань.   | 2        |   |
|   | 8. Биохимические превращения крови. Пищевая ценность крови. Свертываемость крови. Автолиз и гемолиз крови. Биохимические изменения крови под воздействием микроорганизмов. | 2        |   |
|   | 9. Автолитические изменения мяса при охлаждении, замораживании и хранении. Изменение мяса при замораживании. Автолитические превращения компонентов мышечной ткани.        | 2        |   |
|   | 10. Изменение мяса в процессе посола и при копчении. Посол как диффузно-осмотический процесс. Бактерицидный и антиокислительный эффект копчения. Бездымное копчение.       | 2        |   |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   |          |   |
|   | 9. Анализ химического состава животного сырья. Определение содержания влаги, минеральных веществ (золы).   | 2        |   |
|   | 10. Выделение белковых фракций мышечной ткани. Определение экстрактивных веществ мышечной ткани.   | 2        |   |
|   | 11. Составление схемы определения пищевой ценности мышечной ткани и крови.   | 2        |   |
|   | 12. Составление схемы автолиза мышечной ткани.   | 2        |   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | 13. Процессы, способствующие интенсификации созревания мяса и вызывающие его загар   | 2 |  |
|   | 14. Исследование процесса свертывания и гидролиза крови.   | 2 |  |
|   | 15. Определение кислотного и перекисного числа жира. Реакции на эпигидриновый альдегид   | 2 |  |
|   | 16. Определение свежести жира по реакции с нейтральным красным.  | 2 |  |
|   | 17. Изменения коллагена при термической обработке.   | 2 |  |
|   | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>  |   |  |
| <b>Тема 1.3.<br/>Микробиология<br/>мяса</b>             | <b>Содержание</b>  |   | <b>ПК5.1, ОК02, ОК03,<br/>ОК05, ОК07</b> |
|   | 11. Основные группы микроорганизмов, влияющих на качество и безопасность мяса и мясопродуктов. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы. Санитарно-показательные микроорганизмы.   | 2 |  |
|   | 12. Контаминация мясной туши при боенских операциях. Виды микробных порч мяса и мясопродуктов: гниение, окисление, загар. Изменение микрофлоры мяса при тепловой обработке.              | 2 |  |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   |   |  |
|   | 18. Органолептическая оценка свежести мяса. Реакция с сульфатом меди в бульоне.  | 2 |  |
|   | 19. Коллоидные изменения мышечных белков замороженного мяса. Определение влагосвязывающей способности мяса.  | 2 |  |
|   | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b><br>2. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования, микроскопии мазков-отпечатков | 2 |  |
| <b>Тема 1.4.<br/>Микробиология<br/>мясных продуктов</b> | <b>Содержание</b>  |   | <b>ПК3.2, ОК02, ОК03,<br/>ОК05, ОК07</b> |
|   | 13. Микробные изменения при производстве колбас: вареных, варено-копченых, вяленых.  | 2 |  |
|   | 14. Микрофлора мясных консервов и полуфабрикатов.  | 2 |  |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   |   |  |
|   | 20. Санитарно-гигиенические требования при производстве  | 2 |  |

|   |   |     |                                      |
|---|---|-----|--------------------------------------|
|   | мясных изделий. Источники загрязненности микрофлоры мяса и мясопродуктов. |     |                                      |
|   | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>                     |     |                                      |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;<br>2. Ведение учетно-отчетной документации производства.<br>3. Контроль за качеством сырья и готовой продукцией;<br>4. Составление планов работы лаборатории.<br>5. Подготовка растворов.<br>6. Расчет титров.<br>7. Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества.<br>8. Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа<br>9. Проведение химических и физико-химических анализов в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.<br>10. Проведение органолептических исследований<br>11. Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований.<br>12. Документирование результатов лабораторных исследований. |   | 72  | ПКЗ.1, ОК01, ОК02, ОК 04, ОК05, ОК09 |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Изучение структуры лаборатории.<br>2. Изучение правила сбора, утилизации и уничтожения не пищевых и пищевых отходов после обработки мясной продукции.<br>3. Изучение этапов проведения входного контроля сырья на предприятии.<br>4. Контроль качества мяса.<br>5. Контроль процесса производства и качества вареных колбасных изделий.<br>6. Контроль процесса производства и качества полукопченых колбасных изделий.<br>7. Контроль процесса производства и качества сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий.<br>8. Контроль процесса производства и качества ливерных и кровяных колбас, паштета, зельца, студня и холодца.   |   | 108 | ПКЗ.1, ОК01, ОК02, ОК 04, ОК05, ОК09 |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p>9. Контроль процесса производства и качества деликатесной продукции.</p> <p>10. Контроль процесса производства и качества натуральных полуфабрикатов.</p> <p>11. Контроль процесса производства и качества рубленых и фаршированных полуфабрикатов.</p> <p>12. Контроль процесса производства и качества мясных замороженных полуфабрикатов в тесте.</p> <p>13. Контроль процесса производства и качества мясных консервов.</p> <p>14. Контроль процесса производства и качества животных пищевых топленных жиров.</p> <p>15. Контроль процесса производства и качества технических жиров и кормовой муки.</p> <p>16. Контроль процесса производства и качества и качества пищевого желатина и костного клея.</p> <p>17. Контроль процесса производства и качества продуктов из крови.</p> <p>18. Контроль процесса производства и качества яичного меланжа и порошка.</p> <p>19. Оформление лабораторных журналов и протоколов.</p> |            |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | <b>12</b>  |  |
| <b>Всего</b>  | <b>276</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

Кабинет «Химии», оснащенный(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по профессии 13321 Лаборант химического анализа.

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Кабинет «Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Мастерские:

Мастерская «Учебно-производственный цех по переработке мяса и мясных продуктов», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Лаборатории:

Лаборатория «Мясного и животного сырья и продукции», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

Лаборатория «Химии», оснащенный(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

6. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975> (дата обращения: 12.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Царегородцева Е.В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса: учебное пособие для среднего профессионального образования. Москва: Издательство Юрайт. 2021 - 165 с. (Профессиональное образование). - Текст: непосредственный.

2. Аналитическая химия : практикум : в 2 частях / составители В. С. Писарева [и др.]. — Тольятти : ТГУ, 2017 — Часть 1 : Качественный анализ — 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-8259 1402-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/140167> (дата обращения: 12.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный// Лань : электронно библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

#### Электронные учебники

1. Оборудование перерабатывающих производств.
2. Технология и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

#### Интернет-ресурсы

1. <http://www.labstend.ru/>
2. <http://www.rusuchpribor.ru/>
3. <http://www.studmed.ru>
4. <http://elib.oreluniver.ru>
5. [www.twirpx.com](http://www.twirpx.com)
6. <http://mirknig.su>
7. <http://textarchive.ru>
8. <https://rucont.ru>
9. <https://ypa5.ru/biblioteka>
10. <https://сельхозпортал.рф/articles>
11. <https://pandia.ru>
12. <https://www.bibliofond.ru>
13. <http://www.bibliotekar.ru>
14. <https://bookskeeper.ru>  
<http://bookfi.net>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК   | Критерии оценки результата<br>(показатели освоения компетенций)   | Формы контроля и<br>методы оценки <sup>6</sup>   |
|--|---|--|
| <b>ПК 5.1.</b> Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. | 1. Анализ способов холодильной обработки используемых в промышленной практике мясокомбинатов Составление таблицы: «Изменения параметров мяса при замораживании, хранении и размораживании».<br>2. Анализ глубины автолиза мяса при обработке холодом требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;<br>3. Использование инструкций санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности.<br>4. Использование инструкций для приготовления рабочих растворов для посола<br>5. Анализ ассортимента копченых изделий и полуфабрикатов из мяса.<br>6. Анализ санитарно-гигиенического контроля на предприятиях мясной промышленности | Тестирование.<br>Наблюдение на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практиках.<br>Наблюдение на практических занятиях при выполнении работ.<br>Экспертная оценка соответствия технологии.<br>Наблюдение и экспертная |

<sup>6</sup> Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>  | <p>Демонстрация умений выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p>   | <p>оценка и наблюдение на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практиках. Осуществление самообразования,</p>  |
| <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>  | <p>-эффективный поиск необходимой информации;<br/>-использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.</p>   | <p>использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить</p>            |
| <p><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;</p> | <p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования, осознанное планирование повышения квалификации;</p> <p>Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> | <p>альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение<br/>Оценка умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках</p> |
| <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>   | <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>   | <p>профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса.</p>  |
| <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>  | <p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>   | <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения.<br/>Оценка умения вступать в</p>  |
| <p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>   | <p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины;</p> <p>приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и</p>   | <p>коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и</p>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> | <p>благотворительности;</p> <p>позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>   | <p>культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.</p> <p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности.</p> <p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.</p> |
| <p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>   | <p>Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы, составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках</p> | <p>Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.</p> <p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках.</p> <p>Экзамен.</p>   |

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

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ЕТКС СОСТАВИТЕЛЬ ФАРША  
4-ГО РАЗРЯДА ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ ООО ОПХ «СОЛЯНСКОЕ»»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>         | <b>3</b>  |
| 1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i> | 3         |
| 1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>              | 3         |
| 1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>                             | 120       |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</b>                          | <b>6</b>  |
| 2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>   | 6         |
| 2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>                                     | 7         |
| 2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>                                    | 8         |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>                              | <b>12</b> |
| 3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>                                    | 12        |
| 3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>                                       | 12        |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>          | <b>12</b> |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.05 Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-го разряда по запросу работодателя ООО ОПХ «Солянковское»»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД 04 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>7</sup>:

| <b>Код ОК, ПК</b>  | <b>Уметь</b>  | <b>Знать</b>   | <b>Владеть навыками</b> |
|--|---|--|-------------------------|
| ОК 01<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам   | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;                                  | -                       |
| ОК 02<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. | определять необходимые источники информации;                                      | приемы структурирования информации;  | -                       |
|  | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;                | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; |                         |
| ОК 03<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное  | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной       | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную     | -                       |

<sup>7</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;   | терминологию;   |   |
| ОК 04<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности ; организовывать работу коллектива и команды;              | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности | - |
| ОК 05<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов и построения устных сообщений   | - |

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

| №№ п/п | Дополнительные профессиональные компетенции                            | Дополнительные знания, умения, навыки  | №, наименование темы   | Объем часов | Обоснование включения в рабочую программу   |
|--------|--|--|--|-------------|---|
| 1.     | ПК 4.1 Выполнять процесс подготовки основного сырья                    | Знания :<br>- Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения | Выполнение работ по профессии ЕТКС<br>Составитель фарша 4-го разряда | 260         | Для расширения и углубления знаний, умений, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников, в соответствии с запросами регионального рынка труда |
| 2      | ПК 4.2 Выполнять процесс подготовки дополнительного сырья и материалов |  |  |             |   |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  | <p>- Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p> <p>- Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки</p> <p>- Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья</p> <p>- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований</p> <p><b>Навыки :</b></p> <p>- Обвалка мяса</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  | скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруб, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов - Жилровка мяса и разделение его по сортам, жилровка субпродуктов |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля   | Объем в часах | В т.ч. в форме практической подготовки |
|--|---------------|--|
| Учебные занятия  | 68            | 32                                     |
| Курсовая работа (проект)   | -             | -                                      |
| Самостоятельная работа   | -             | -                                      |
| Практика, в т.ч.:  | 180           | 180                                    |
| учебная  | 72            | 72                                     |
| производственная   | 108           | 108                                    |
| Промежуточная аттестация, в том числе:<br>МДК 05.01 в форме экзамена<br>УП 05.01 в форме дифференцированного зачета<br>ПП ПМ 05 в форме дифференцированного зачета<br>ПМ 05 в форме квалификационного экзамена | 12            | -                                      |
| Всего  | 260           | 212                                    |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Код<br>ОК, ПК | Наименования разделов профессионального<br>модуля | Всего,<br>час. | В т.ч. в форме практической<br>подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---------------|---|----------------|---|--------------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| 1             | 2   | 3              | 4   | 5                        | 6               | 7                        | 8                      | 9                | 10                        |
| 1             | Раздел 1. МДК 05.01                               | <b>56</b>      | <b>32</b>                                 | <b>56</b>                | 22              | -                        | 2                      |                  |                           |
| 2             | Учебная практика                                  | 72             | 72  |                          |                 |                          |                        | 72               |                           |
|               | Производственная практика                         | <b>108</b>     | <b>108</b>                                |                          |                 |                          |                        |                  | <b>108</b>                |
|               | Промежуточная аттестация                          | <b>24</b>      |   |                          |                 |                          |                        |                  |                           |
|               | <b>Всего:</b>                                     | <b>260</b>     | <b>212</b>                                | <b>56</b>                | <b>22</b>       | <b>-</b>                 | <b>2</b>               | <b>72</b>        | <b>108</b>                |

## 2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия   | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.                                 | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| <b>Раздел 1. Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-го разряда по запросу работодателя ООО ОПХ «Соляное»</b>                           |  | <b>68/32</b>  |   |
| <b>МДК 05.01 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</b> |  | <b>68/32</b>  |   |
| <b>Тема 1.1<br/>Общие сведения об основных и дополнительных видах сырья , используемых для производства мясных изделий</b>                             | <p><b>Содержание</b></p> <p>Санитарно- гигиенические требования для всех видов сырья.<br/>Оценка качества мяса.<br/>Тканевой состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани.<br/>Морфологический и химический состав мяса и свойства мяса.<br/>Специфические требования к сырью с учётом свойств и технологии изготавливаемых продуктов,</p> <p>Основное сырьё и дополнительное сырьё и материалы для производства изделий из мяса.</p> <p>Виды оборудования . используемые в процессе подготовки основного и дополнительного сырья.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие № 1</b> : Разделка , обвалка , жиловка различных видов мясного сырья. мясного сырья.</p> <p><b>Практическое занятие № 2:</b> Качественная характеристика субпродуктов, крови убойных животных, говяжьего и свиного жира. Подготовка данных видов сырья к производству.</p> <p><b>Практическое занятие № 3</b> : Специи и пряности, комплексные пищевые добавки, красители. Подготовка к производству данных видов сырья</p> <p><b>Практическое занятие № 4</b> : Куриные яйца и продукты их переработки. Подготовка к производству.</p> | <p><b>16/10</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> | <p>ПК 4.1; ПК 4.2 ;<br/>ОК 1- ОК 5</p>                                |

|  |   |             |                                |
|--|---|-------------|--------------------------------|
|  | Белковые препараты. Подготовка к производству.  |             |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 5</b> : Мука. Крупы. Подготовка к производству. Овощи. Подготовка к производству.                                       | 2           |                                |
|  | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b><br>Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий. | 2           |                                |
| <b>Тема 1.2</b><br><b>Ассортимент колбасных изделий;</b><br><b>Приготовление фарша различных видов колбасных изделий</b> | <b>Содержание</b>   | <b>14/6</b> | ПК 4.1; ПК 4.2 ;<br>ОК 1- ОК 5 |
|  | Ассортимент колбасных изделий, особенности технологии производства различных видов колбасных изделий  | 2           |                                |
|  | Приготовление фарша вареных колбасных изделий   | 2           |                                |
|  | Приготовление фарша копченых колбасных изделий  | 2           |                                |
|  | Виды оборудования , используемые для приготовления фарша различных видов колбасных изделий  | 2           |                                |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | <b>6</b>    |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 6</b> : Колбасные изделия : рецептуры , расчет сырья , выход готовой продукции.   | 2           |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 7</b> . Особенности приготовления фарша вареных колбасных изделий   | 2           |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 8</b> : Особенности приготовления фарша копченых колбасных изделий  | 2           |                                |
| <b>Тема 1.3</b><br><b>Рубленые и фаршированные полуфабрикаты</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>12/8</b> | ПК 4.1; ПК 4.2 ;<br>ОК 1- ОК 5 |
|  | Ассортимент рубленых и фаршированных полуфабрикатов, особенности технологии изготовления данных видов мясных изделий                              | 2           |                                |
|  | Оборудование , используемое в процессе фаршеприготовления данных видов мясных полуфабрикатов  | 2           |                                |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | <b>8</b>    |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 9</b> : Рубленые мясные полуфабрикаты : рецептуры , расчет сырья , выход продукции,                                     | 2           |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 10</b> : Фаршированные мясные полуфабрикаты : рецептуры , расчет сырья , выход продукции,                               | 2           |                                |

|  |   |                                |                                |
|--|---|--------------------------------|--------------------------------|
|  | <b>Практическое занятие № 11</b> : Особенности приготовления фарша рубленых полуфабрикатов  | 2                              |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 12</b> : Начинки для различных видов фаршированных полуфабрикатов ( натуральных и рубленых )  | 2                              |                                |
| <b>Тема 1.4</b><br><b>Полуфабрикаты в тесте</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>12/8</b>                    | ПК 4.1; ПК 4.2 ;<br>ОК 1- ОК 5 |
|  | Ассортимент полуфабрикатов данной группы. Особенности технологии производства отдельных видов изделий   | 2                              |                                |
|  | Оборудование , используемое в процессе приготовления фарша и теста данных видов мясных полуфабрикатов.  | 2                              |                                |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | <b>8</b>                       |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 13</b> : Полуфабрикаты в тесте : рецептуры , расчет сырья , выход продукции   | 2                              |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 14</b> : Характеристика различных видов теста ( способ приготовления , технологические параметры ) для данной группы полуфабрикатов | 2                              |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 15</b> : Анализ технологии производства пиццы   | 2                              |                                |
|  | <b>Практическое занятие № 16</b> : Анализ технологии производства блинчиков с начинкой  | 2                              |                                |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Основное и дополнительное сырьё для производства изделий из мяса<br>2. Приготовление фарша для вареных колбасных изделий<br>3. Приготовление фарша для полукопченых колбасных изделий ;<br>4. Приготовление фарша для сырокопченых и сыровяленых колбас ;<br>5. Приготовление фарша для ливерных колбас;<br>6. Приготовление фарша для рубленых мясных полуфабрикатов ;<br>7. Приготовление фарша и начинок для фаршированных мясных полуфабрикатов ;<br>8. Приготовление различных видов теста для мясных полуфабрикатов в тесте ;<br>9. Приготовление начинок для различных видов мясных полуфабрикатов в тесте ;<br>10. Устройство и принцип работы оборудования , используемого в процессе подготовки основного и дополнительных видов сырья ;<br>11. Устройство и принцип работы оборудования для приготовления фарша различных | <b>72</b>   | ПК 4.1; ПК 4.2 ;<br>ОК 1- ОК 5 |                                |

|  |            |                                |
|--|------------|--------------------------------|
| <p>видов мясных изделий ;<br/> 12. Оборудование , используемое для приготовления теста различных видов мясных полуфабрикатов в тесте ;</p>   |            |                                |
| <p><b>Производственная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b><br/> 1. Основное и дополнительное сырьё для производства изделий из мяса<br/> 2. Приготовление фарша для вареных колбасных изделий<br/> 3. Приготовление фарша для полукопченых колбасных изделий ;<br/> 4. Приготовление фарша для сырокопченых и сыровяленых колбас ;<br/> 5. Приготовление фарша для ливерных колбас;<br/> 6. Приготовление фарша для рубленых мясных полуфабрикатов ;<br/> 7. Приготовление фарша и начинок для фаршированных мясных полуфабрикатов ;<br/> 8. Приготовление различных видов теста для мясных полуфабрикатов в тесте ;<br/> 9. Приготовление начинок для различных видов мясных полуфабрикатов в тесте ;<br/> 10. Устройство и принцип работы оборудования , используемого в процессе подготовки основного и дополнительных видов сырья ;<br/> 11. Устройство и принцип работы оборудования для приготовления фарша различных видов мясных изделий ;<br/> 12. Оборудование , используемое для приготовления теста различных видов мясных полуфабрикатов в тесте ;</p> | <b>108</b> | ПК 4.1; ПК 4.2 ;<br>ОК 1- ОК 5 |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  | <b>24</b>  |                                |
| <b>Всего</b>   | <b>260</b> |                                |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Лаборатории «Мясного и животного сырья и продукции» и «Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Мастерская «Учебно-производственный цех по переработке мяса и мясных продуктов», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антипова Л.В., Дворянинова О.П. 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. - 2е изд., перераб. и доп. - М: Юрайт, 2023. - 204с.

2. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 частях. Ч.2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.А. Курочкин - 2е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2023. - 255с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Канашевич А.В. ПМ.03. «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК 03.01 «Технология производства колбасных изделий» : конспект лекций. - Кемерово, Кемеровский Государственный Университет, 2018. -129 с.;

2. Кришгафович В.И. и др. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник, 4-е изд., стор. - СПб.: Лань, 2020. - 432с.;

3. Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. Органолептика пищевых продуктов - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. - 128с.;

4. Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли – Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. -120с.;

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки                              | Методы оценки                 |
|--|--|-------------------------------|
| ПК 4.1.  | Выполнять процесс подготовки основного сырья | Оценка результатов выполнения |

|         |   |   |
|---------|---|---|
|         |   | практических работ  |
| ПК 4.2. | Выполнять процесс подготовки дополнительного сырья и материалов   | Оценка результатов выполнения практических работ  |
| ОК 01   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.  | Оценка результата выполнения практической работы  |
| ОК 02   | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.   | Оценка результатов выполнения практических работ  |
| ОК 03   | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | Оценка результата выполнения самостоятельной работы   |
| ОК 04   | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.   | Наблюдение за поведением в коллективе   |
| ОК 05   | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.  | Защиты практических и занятий.<br>Собеседование.<br>Тестирование.<br>Доклады с презентацией<br>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).<br>Экзамен по профессиональному модулю. |

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

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|   |     |
|---|-----|
| СГ.01 История России  | 2   |
| СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности  | 18  |
| СГ.03 Безопасность жизнедеятельности  | 31  |
| СГ.04 Физическая культура   | 48  |
| СГ.05 Основы финансовой грамотности   | 65  |
| СГ.06 Основы бережливого производства   | 76  |
| СГ.07 Конструктор карьеры по запросу работодателя ООО «ОПХ Соляnskое»                                       | 85  |
| ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности  | 95  |
| ОП.02 Процессы и аппараты   | 106 |
| <br>  |     |
| ОП.03 Метрология и стандартизация   | 114 |
| ОП.04 Автоматизация технологических процессов   | 122 |
| ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности                                     | 132 |
| ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по запросу работодателя ООО «ОПХ Соляnskое» | 147 |
| ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных по запросу работодателя ООО «ОПХ Соляnskое»       | 165 |
| <br>  |     |
| ОП.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по запросу работодателя ООО «ОПХ Соляnskое»                | 181 |
| <br>  |     |
| ОП.09 Правовые основы в профессиональной деятельности по запросу работодателя ОПХ "Соляnskое"               | 195 |
| <br>  |     |
| ОП.10 Охрана труда по запросу работодателя ООО «ОПХ Соляnskое»  | 207 |
| <br>  |     |
| ОП.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса по запросу работодателя ООО «ОПХ Соляnskое»                    | 221 |

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

**рабочая программа дисциплины**

**«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|  |            |
|--|------------|
| <b><u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u></b> .....   | <b>3</b>   |
| <b><u>1. Общая характеристика</u></b> .....  | <b>96</b>  |
| <b><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></b> ..... | <b>49</b>  |
| <b><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></b> .....                    | <b>49</b>  |
| <b><u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                               | <b>33</b>  |
| <b><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></b> .....                              | <b>100</b> |
| <b><u>2.2. Содержание дисциплины</u></b> .....   | <b>108</b> |
| <b><u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                                   | <b>42</b>  |
| <b><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></b> .....                           | <b>42</b>  |
| <b><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></b> .....                               | <b>111</b> |
| <b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....               | <b>111</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.01 История России»: формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Дисциплина «СГ.01 История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| <i>Код ОК,</i> | <b>Уметь</b>   | <b>Знать</b>   |
|----------------|--|--|
| ОК 01          | отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); | основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; |

|       |  |   |
|-------|--|---|
| ОК 05 | составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху;   | имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;             |
| ОК 05 | формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;   | ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;                                |
| ОК 01 | выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;   | основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве;  |
| ОК 02 | осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; | основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  |
| ОК 02 | анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;                         | Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции;   |
| ОК 09 | защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;  | Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; |

|       |  |   |
|-------|--|---|
| ОК 06 | демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества; | Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;  |
| ОК 09 | анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени; причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени.   | <p>Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе;</p> <p>СССР в 1945-1991 годы. Экономическое развитие и реформы.</p> <p>Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза;</p> <p>Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире;</p> <p>роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени.</p> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| <b>Наименование составных частей дисциплины</b> | <b>Объем в часах</b> | <b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b> |
|---|----------------------|---|
| Учебные занятия                                 | 48                   | 12                                      |
| Самостоятельная работа                          | 2                    | -                                       |
| Промежуточная аттестация                        | 2                    | -                                       |
| <b>Всего</b>                                    | <b>48</b>            | <b>12</b>                               |

## 2.2. Содержание 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. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века</b>   |  | <b>18/14</b>  |  |
| <b>Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 3.1<br>ПК 3.4                                  |
|   | Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года.<br>Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии. | 4   |  |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  |   |  |
|   | Практическое занятие № 1. Написание эссе по тематике: уроки октября 1993 года; политическая культура взаимодействия власти и оппозиции.  | 2   |  |
| <b>Тема 1.2. Социально-экономическое развитие</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 3.1<br>ПК 3.4   |
|   | «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.  | 2   |  |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  |   |  |
|   | Практическое занятие № 2. Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»  | 2   |  |
| <b>Тема 1.3. Кризис государственности</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05  |
|   | Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы   | 4   |  |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
| на Северном Кавказе и его преодоление                                  | восстановления Чечни.<br>Радикальный исламизм и терроризм.   |          | ОК 06<br>ПК 3.1<br>ПК 3.4                                     |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  |          |   |
|  | Практическое занятие № 3. Подготовка аналитического отчета по теме:<br>Проблемы восстановления Чечни;<br>Борьба с террором: кто побеждает?<br><a href="http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-cto-pobezhdaet">http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-cto-pobezhdaet</a> (ВЦИОМ. Новости: Борьба с террором: кто побеждает? (wciom.ru)) | 2        |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |          |   |
| Тема 1.4.<br>Основные направления внешней политики                     | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 3.1<br>ПК 3.4 |
|  | Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве.<br>Договор о коллективной безопасности.<br>Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС.<br>Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период  | 2        |   |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  |          |   |
|  | Практическое занятие № 4. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия  | 2        |   |
|  | Практическое занятие № 5. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия  | 2        |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |          |   |
| Тема 1.5.<br>Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 3.1<br>ПК 3.4 |
|  | Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности.<br>Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации.<br>Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации   | 4        |   |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  |          |   |
|  | Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов:<br>Крым в России: год спустя.<br><a href="http://wciom.ru/presentation/page-19">http://wciom.ru/presentation/page-19</a> (ВЦИОМ. Новости: Крым в России:   | 2        |   |

|   |  |            |   |
|---|--|------------|---|
|   | год спустя (wciom.ru))<br>Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов.<br><a href="http://wciom.ru/presentation/page-7">http://wciom.ru/presentation/page-7</a> (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru))<br>5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан.<br><a href="http://wciom.ru/presentation/page-8">http://wciom.ru/presentation/page-8</a> (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru)) |            |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |            |   |
| <b>Тема 1.6.<br/>Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>   | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 3.1<br>ПК 3.4 |
|   | Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио.<br>Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».<br>Реформы системы образования.   | 2          |   |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  |            |   |
|   | Практическое занятие № 7. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия  | 2          |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |            |   |
| <b>Раздел 2. Россия и глобальный мир</b>  |  | <b>8/8</b> |   |
| <b>Тема 2.1.<br/>Россия в процессе глобализации</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>   | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 3.1<br>ПК 3.4 |
|   | Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир.<br>Усиление Китая.<br>Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.).<br>Пандемия и ее влияние на мировое развитие.<br>Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.   | 4          |   |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  |            |   |
|   | Практическое занятие № 8. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия  | 2          |   |
|   | Практическое занятие № 9. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия  | 2          |   |
| <b>Тема 2.2.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>   | ОК 01   |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| <b>Россия в мировой экономике</b>                                  | Интеграция России в международные экономические организации.<br>Санкционная война: санкции и контрсанкции. | 4         | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 3.1<br>ПК 3.4 |
|  | Практическое занятие № 10. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия               | 2         |   |
|  | Практическое занятие № 11. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия               | 2         |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |           |   |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>48</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. 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, 2023. — 261 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15461-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519984>

3. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/366671>.

4. Чураков, Д. О. 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, 2024. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537298>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Показатели освоённости компетенций   | Методы оценки   |
|---|--|---|
| Знает:<br>– основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;<br>– имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, | Демонстрация умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.<br>Демонстрирование умения распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте.<br>Демонстрация умения анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части.<br>Демонстрация умения оценивать результат и последствия | Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях.<br>Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.<br>Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями). |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;</p> <p>– ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;</p> <p>– основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве;</p> <p>– основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>– Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции;</p> <p>– Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны;</p> <p>– Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;</p> <p>– Великая Отечественная война 1941-</p> | <p>исторических событий.</p> <p>Сформированность умений определять задачи поиска исторической информации.</p> <p>Демонстрация умения определять необходимые источники информации.</p> <p>Демонстрация умения структурировать получаемую информацию.</p> <p>Демонстрация умения выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Демонстрация умения оценивать практическую значимость результатов поиска и умения оформлять результаты поиска.</p> <p>Сформированность умения выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей.</p> <p>Демонстрация умения организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности.</p> <p>Демонстрация умения излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.</p> <p>Демонстрирование умения осознавать личную ответственность за судьбу России.</p> <p>Демонстрация умения проявлять социальную активность и гражданскую зрелость.</p> <p>Демонстрирование умения применять средства информационных технологий для решения поставленных задач.</p> <p>Сформированность умения анализировать правовые и законодательные акты регионального значения.</p> |  |
|---|---|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков.</p> <p>Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе;</p> <p>– СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза;</p> <p>Российская Федерация в 1992-2022 годы.</p> <p>Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке.</p> <p>Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь.</p> <p>Укрепление обороноспособности.</p> <p>Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.</p> <p>Умеет:</p> <p>– отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века,</p> |  |  |
|---|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</li> <li>– защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</li> <li>– составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий,</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</li> <li>– осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</li> <li>– характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства;</li> <li>– соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий;</li> <li>– давать оценку историческим событиям и</li> </ul> |  |  |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</p> <p>– применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе;</p> <p>демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.</p> |  |  |
|--|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**

**СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «СГ.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины « Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК       | Умения   | Знания  |
|--------------|--|---|
| <b>ОК 01</b> | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте<br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах<br>реализовывать составленный план | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br>методы работы в профессиональной и смежных сферах<br>порядок оценки результатов решения задач<br>профессиональной деятельности |
| <b>ОК 02</b> | определять задачи для поиска информации<br>определять необходимые источники информации<br>выделять наиболее значимое в перечне информации<br>использовать различные цифровые   | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br>приемы структурирования информации   |

|              |   |  |
|--------------|---|--|
|              | средства для решения профессиональных задач   | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации<br>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| <b>ОК 04</b> | организовывать работу коллектива и команды<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива,<br>психологические особенности личности<br>основы проектной деятельности   |
| <b>ОК 09</b> | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;<br>использовать современное программное обеспечение      | современные средства и устройства информатизации<br>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                          | <b>108</b>    | <b>62</b>                        |
| Самостоятельная работа                   | 4             | -                                |
| Промежуточная аттестация                 | 2             | -                                |
| <b>Всего</b>                             | <b>108</b>    | <b>62</b>                        |

## 2. Содержание 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 <sup>2</sup> , формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|--|
| 1  | 2  | 3   | 4  |
| <b>Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности</b> |  | <b>30</b>   |  |
| <b>Тема 1.1.<br/>Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3   |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>4</b>  |  |
|  | Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2   |  |
|  | Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»   | 2   |  |
|  | Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту   | 2   |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | -   |  |
| <b>Тема 1.2.<br/>Роль образования в современном мире</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3   |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>6</b>  |  |
|  | Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2   |  |

|   |   |          |  |
|---|---|----------|--|
|   | Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту  | 2        |  |
|   | Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту  | 2        |  |
|   | Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»  | 2        |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -        |  |
| <b>Тема 1.3.<br/>Значение иностранного языка в освоении профессии</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>6</b> |  |
|   | Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов  | 2        |  |
|   | Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту  | 2        |  |
|   | Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык   | 2        |  |
|   | Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»   | 2        |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -        |  |
| <b>Тема 1.4.<br/>Основы делового общения</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>6</b> |  |
|   | Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2        |  |

|  |   |            |  |
|--|---|------------|--|
|  | Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем  | 2          |  |
|  | Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов  | 2          |  |
|  | Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»  | 2          |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -          |  |
| <b>Тема 1.5.<br/>Рынок труда,<br/>трудоустройство и<br/>карьера</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>   | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>8</b>   |  |
|  | Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2          |  |
|  | Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»   | 2          |  |
|  | Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя  | 2          |  |
|  | Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»                   | 2          |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -          |  |
| <b>Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир</b>   |   | <b>4/4</b> |  |
| <b>Тема 2.1.<br/>Достижения и<br/>инновации в науке и<br/>технике и их<br/>изобретатели.<br/>Отраслевые выставки</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>   | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b>   |  |
|  | Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и                           | 2          |  |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  | фразеологических оборотов   |           |  |
|  | Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы  | 2         |  |
|  | Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»  | 2         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -         |  |
| <b>Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)</b>   |   | <b>8</b>  |  |
| <b>Тема 3.1.<br/>Чемпионаты<br/>WorldSkillsInternational:<br/>от прошлого к<br/>настоящему</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>8</b>  |  |
|  | Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2         |  |
|  | Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «WhatisWorldSkills?». Обсуждение, ответы на вопросы   | 2         |  |
|  | Практическое занятие № 25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)             | 2         |  |
|  | Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям  | 2         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -         |  |
| <b>Раздел 4. Профессиональное содержание</b>   |   | <b>30</b> |  |
| <b>Тема 4.1.<br/>Чертежи и техническая</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | ОК 02<br>ОК 04                                       |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>6</b>  |  |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
| <b>документация</b>  | Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2        | ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3                   |
|  | Практическое занятие № 28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы  | 2        |  |
|  | Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»  | 2        |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -        |  |
| <b>Тема 4.2.<br/>Инструменты,<br/>оборудование и станки</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>6</b> |  |
|  | Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2        |  |
|  | Практическое занятие 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы  | 2        |  |
|  | Практическое занятие 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»  | 2        |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -        |  |
| <b>Тема 4.3.<br/>Техника безопасности и<br/>охрана труда</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b> | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>8</b> |  |
|  | Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2        |  |
|  | Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов   | 2        |  |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
|  | по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы  |          |  |
|  | Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)  | 2        |  |
|  | Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям   | 2        |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -        |  |
| <b>Тема 4.4.<br/>Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>6</b> |  |
|  | Практическое занятие № 37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2        |  |
|  | Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»  | 2        |  |
|  | Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»  | 2        |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -        |  |
| <b>Тема 4.5.<br/>Саморазвитие в профессии</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.2<br>ПК 2.3 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b> |  |
|  | Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Профессионалы»   | 2        |  |
|  | Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии  | 2        |  |

|  |   |            |  |
|--|---|------------|--|
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> | <b>4</b>   |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |   | <b>6</b>   |  |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>108</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + Приложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: <https://book.ru/book/952748> — Текст: электронный.

3. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронные издания

4.«Английский язык on-line» <http://www.english.language.ru>,

5.«Английский для всех. Все для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. <http://english-language.chat.ru>,

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Показатели освоённости компетенций   | Методы оценки   |
|--|--|---|
| Знает:<br>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;<br>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; | владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;<br>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и | Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, |

|   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
| <p>грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);<br/> общепотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);<br/> правила чтения текстов профессиональной направленности;<br/> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;<br/> правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;<br/> формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p> | <p>перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);<br/> демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);<br/> демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;<br/> демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;<br/> демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;<br/> демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p> | <p>профессиональной литературой.</p> |
| <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;<br/> взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;<br/> применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;<br/> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;<br/> понимать тексты на</p>  | <p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;<br/> взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;<br/> применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;<br/> понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;<br/> понимает тексты на базовые профессиональные темы;<br/> составляет простые связные сообщения на общие или</p>  |                                      |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>базовые профессиональные темы; составлять простые связанные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> | <p>интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p> |  |
|--|---|--|

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

**рабочая программа дисциплины**

**СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Цель дисциплины «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

Дисциплина «СГ 03 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| <i>Код ОК</i> | <b>Уметь</b>  | <b>Знать</b>   |
|---------------|---|--|
| ОК 7-9        | организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;<br>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;<br>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;<br>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;<br>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;<br>оказывать первую помощь пострадавшим | принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;<br><br>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;<br>основы военной службы и обороны государства;<br>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;<br><br>основные виды вооружения, военной техники и специального |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины                    | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|---|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия   | 68            | 20                               |
| Самостоятельная работа                                      | 2             | -                                |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2             | -                                |
| <b>Всего</b>  | <b>68</b>     | <b>20</b>                        |

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.  | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|---|
| Раздел N. Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций |  | 16  |   |
| Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности   | <p><b>Содержание</b></p> <p>Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений,</p> | 2   |   |
|   |  | 2   | ОК 7-9  |

|  |  |          |        |
|--|--|----------|--------|
|  | связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды   |          |        |
| <b>Тема 1.2.<br/>Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения</b> | <b>Содержание</b>  | <b>6</b> | ОК 7-9 |
|  | Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте.<br>Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения.<br>Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций.<br>Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов. | 2        |        |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий №№1,2</b>   | <b>4</b> |        |
|  | Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных  | 2        | ОК 7-9 |

|  |  |          |           |
|--|--|----------|-----------|
|  | ситуациях природного и техногенного характера  |          |           |
|  | Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС   | 2        | ОК 7-9    |
| <b>Тема 1.3.<br/>Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b> | <b>Содержание</b>  | <b>4</b> |           |
|  | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды | 2        | ОК 7-9    |
|  | <b>В том числе практических занятий №3</b>   | <b>2</b> |           |
|  | Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны  | 2        |           |
|  | <b>Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки</b>  |          | <b>18</b> |
| <b>Модуль «Основы военной службы» (для юношей)</b>   |  |          |           |
| <b>Тема 2.1.<br/>Исторический генезис военной службы в России</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>4</b> | ОК 7-9    |
|  | Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечаевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской  | 2        |           |

|  |  |   |        |
|--|--|---|--------|
|  | повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.)  |   |        |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий №4</b>  |   |        |
|  | Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе  | 2 | ОК 7-9 |
| <b>Тема 2.2. Аксиология военной службы</b> | <b>Содержание</b>  | 2 | ОК 7-9 |
|  | 1.Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности)<br>2.Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи. | 2 | ОК 7-9 |
| <b>Тема 2.3.</b>                           | <b>Содержание</b>  | 4 |        |

|  |  |   |        |
|--|--|---|--------|
| <b>Праксиология воинской службы</b>                        | 1.Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение.   | 2 | ОК 7-9 |
|  | 2. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества  | 2 | ОК 7-9 |
| <b>Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка</b> | <b>Содержание</b>  | 4 |        |
|  | 1.Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях.<br>Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты | 2 | ОК 7-9 |

|  |   |   |        |
|--|---|---|--------|
|  | 2.Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки       | 2 | ОК 7-9 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   |   |        |
|  | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b><br><b>Реферат на тему «Огнестрельное оружие используемое в вооруженных силах РФ»</b>  | 2 | ОК 7-9 |
| <b>Тема 2.5.</b><br><b>Медико-санитарная подготовка военнослужащих</b>           | <b>Содержание</b>   | 4 |        |
|  | 1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания<br>2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия | 2 | ОК 7-9 |
|  | <b>В том числе практических занятий №5</b>  | 2 |        |
|  | Первая помощь при ожогах  | 2 |        |
| <b>Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)</b>                          |   |   |        |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию</b> | <b>Содержание</b>   | 2 |        |
|  | 1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и  |   | ОК 7-9 |

|   |   |          |        |
|---|---|----------|--------|
|   | <p>бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний</p> <p>2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики</p> <p>3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы</p> | 2        |        |
| <b>Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме</b> | <b>Содержание</b>   | <b>4</b> |        |
|   | 1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации  | 2        | ОК 7-9 |
|   | 2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах   | 2        | ОК 7-9 |
| <b>Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>6</b> |        |
|   | 1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие   | 2        | ОК 7-9 |
|   | 2. Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье.   | 2        |        |
|   | 3. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика   | 2        |        |

|  |           |  |
|--|-----------|--|
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i> | <i>2</i>  |  |
| <b>Всего:</b>  | <b>68</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: <https://book.ru/book/951082> — Текст: электронный.

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

3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2080530>

4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932336>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Показатели освоённости компетенций  | Методы оценки   |
|---|---|---|
| Знает:<br>актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; | В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природозащитная деятельность, | Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике<br>Диагностика (тестирование, контрольные работы) |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей</p> | <p>военная чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС, экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция, дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления</p> |  |
|---|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>среды;<br/>приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко-и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность</p> | <p>профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства</p> |  |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства</p>   |  |  |
| <p>Умеет:<br/>распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;<br/>анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем;<br/>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;<br/>составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;<br/>владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;<br/>владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека</p> | <p>В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС;<br/>демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения;<br/>грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем;<br/>корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности;</p> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС.</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p> <p>Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)</p> <p>определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное</p> | <p>результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды;</p> <p>использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей:</p> <p>идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС.</p> <p>правильно составляет план действий, определяют ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p> <p>В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и</p> |  |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте</p> | <p>природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте<br/> Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме.<br/> Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.</p> |  |
|--|---|--|

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

**рабочая программа дисциплины**

**СГ.04 Физическая культура**

**2024 г.**

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### «СГ.04 Физическая культура»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

| Код ПК, ОК | Уметь  | Знать  | Владеть навыками   |
|------------|--|--|--|
| ОК 08      | Уметь физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения; | значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности;                   | владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;          |
| ОК.09      | использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и        | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; | 1) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; |

|  |                        |  |  |
|--|------------------------|--|--|
|  | <p>обороне" (ГТО);</p> |  | <p>2) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>3) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</p> |
|--|------------------------|--|--|

## 2. Структура и содержание дисциплины

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем учебной дисциплины</b>   | <b>168</b>           |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                                 | <b>152</b>           |
| <b>в т. ч.:</b>   |                      |
| теоретическое обучение  | <b>14</b>            |
| лабораторные занятия  |                      |
| Самостоятельная работа  |                      |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> | <b>2</b>             |

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий  | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч | Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---|--|
| 1  | 2   | 3   | 4  |
| <b>Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b> |   | <b>14</b>   |  |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Современное состояние физической культуры и спорта</b> | <b>Содержание</b><br>Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08  |
| <b>Тема 1.2</b><br><b>Здоровье и здоровый образ жизни</b>                    | Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека                           | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08  |
|  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |  |

<sup>1</sup> В соответствии с Приложением 4 ПООП-П.

|  |  |          |                     |
|--|--|----------|---------------------|
| <b>Тема 1.3<br/>Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья</b>  | Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, а прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др. прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)<br>Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность.  | <b>2</b> | ОК 01, ОК 08        |
|  | <b>Содержание</b>  | <b>2</b> |                     |
| <b>Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья</b> | <p>Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность.</p> <p>Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)</p> | <b>2</b> | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|  | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  | <b>6</b> |                     |
|  | <b>Содержание</b>  | <b>2</b> |                     |
| <b>Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня</b>   | Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности.<br>Рациональная организация труда, факторы сохранения и   | <b>2</b> | ОК 01, ОК 08        |

|  |  |            |                     |
|--|--|------------|---------------------|
|  | укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда.<br>Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.  |            |                     |
|  | <b>Содержание</b>  | <b>4</b>   | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| <b>Тема 1.6<br/>Профессионально-прикладная физическая подготовка</b>   | Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки   | <b>4</b>   |                     |
| <b>Раздел № 2</b>  | <b>Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры</b>  | <b>154</b> |                     |
| <b>Методико-практические занятия</b>   |  | <b>36</b>  |                     |
| <b>Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой</b> | <b>Содержание</b>  | <b>4</b>   | ОК 01,<br>ОК 08     |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>4</b>   |                     |
|  | Практическое занятие 1-4 «Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности» | <b>4</b>   |                     |
| <b>Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче требований ВФСК «ГТО»</b>                                  | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>   | ОК 01, ОК 08        |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>6</b>   |                     |
|  | Практическое занятие 5-10 «Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»»                             | <b>6</b>   |                     |

|  |   |           |                 |
|--|---|-----------|-----------------|
| Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности   | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>  | ОК 01, ОК 08    |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b>  |                 |
|  | Практическое занятие 11-14<br>«Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности»  |           |                 |
| Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально ориентированных задач                               | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>  | ОК 01,<br>ОК 08 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b>  |                 |
|  | Практическое занятие 15-18<br>Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности<br>Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности  | <b>4</b>  |                 |
| Тема 2.5<br>Профессионально прикладная физическая подготовка ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств | <b>Содержание</b>   | <b>18</b> | ОК 01,<br>ОК 08 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>18</b> |                 |
|  | Практическое занятие 19-36<br>Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания<br>Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)<br>Выполнение гимнастических упражнений с листа. Зеркальное выполнение упражнений. Прыжки с вращением. Развитие координации движений с использованием танцевальных шагов: галоп, полька, вальс (передвижение вперед, назад, в сторону, с поворотами и | <b>18</b> |                 |

|   |   |            |                     |
|---|---|------------|---------------------|
|   | т.п.). Упражнения на координацию (поочередные движения руками, на координацию рук и ног в ходьбе, прыжках и т.п.).<br>Жонглирование гимнастической палкой. Метание малых и больших мячей в мишень (неподвижную и двигающуюся).<br>Передвижения по возвышенной и наклонной, ограниченной по ширине опоре (без предмета и с предметом на голове). Упражнения в статическом равновесии. Упражнения в воспроизведении пространственной точности движений руками, ногами, туловищем. |            |                     |
| <b>Учебно-тренировочные занятия</b>   |   | <b>118</b> |                     |
| <b>Тема 2.6 Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой</b> | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>   | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b>   |                     |
|   | Практическое занятие 37-40 Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств  |            |                     |
| <b>2.7 Гимнастика</b>   |   | <b>26</b>  |                     |
| <b>Тема 2.7 (1) Основная</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>   | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>4</b>   |                     |

|   |   |   |                        |
|---|---|---|------------------------|
| гимнастика  | <p>Практическое занятие 41-44</p> <p>Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.</p> <p>Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки.</p> | 4 |                        |
| Тема 2.7 (2)<br>Спортивная гимнастика   | <b>Содержание</b>   | 6 | ОК 01, ОК 04,<br>ОК 08 |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | 6 |                        |
|   | <p>Практическое занятие 45-50 Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусках разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши). Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне(девушки); на перекладине (юноши). Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косога разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)</p>  | 6 |                        |
|   | Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:  |   |                        |
|   | <p>Девушки</p> <p>Юноши</p>   |   |                        |
| <p>Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок.</p> | <p>Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад</p>   |   |                        |

|                                     |   |  |          |                        |
|-------------------------------------|---|--|----------|------------------------|
|                                     | Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна.   | Переключатель: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед.   |          |                        |
| <b>Тема 2.7 (3)<br/>Акробатика.</b> | <b>Содержание</b>   |  | <b>6</b> | ОК 01, ОК 04,<br>ОК 08 |
|                                     | <b>В том числе практических занятий</b>   |  | <b>6</b> |                        |
|                                     | . Практическое занятие 51-56 Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов Сов .Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться) совершенствование акробатических элементов |  |          |                        |
|                                     | <b>Девушки</b>  | <b>Юноши</b>   | <b>6</b> |                        |
|                                     | И.П.- О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом- Кувырок назад – Перекатом назад стойка на лопатках- Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать – Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок   | И.П.– О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) – Кувырок вперед- Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д) -Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед |          |                        |

|  |  |                       |           |                 |
|--|--|-----------------------|-----------|-----------------|
|  | прогнувшись.   | и прыжок прогнувшись. |           |                 |
| <b>Тема 2.7<br/>(4)Атлетическая гимнастика</b> | <b>Содержание</b>  |                       | <b>10</b> |                 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  |                       | <b>10</b> |                 |
|  | Практическое занятие 57-66 Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажера.   |                       | <b>10</b> | ОК 01,<br>ОК 08 |
| <b>2.8 Спортивные игры</b>                     |  |                       | <b>32</b> | ОК 01,<br>ОК 08 |
| <b>Тема 2.8 (1) Футбол</b>                     | <b>Содержание</b>  |                       | <b>10</b> |                 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  |                       | <b>10</b> |                 |
|  | Практическое занятие 67- 76 Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения. Выполнение технико-тактических приёмов . |                       | <b>10</b> |                 |
| <b>Тема 2.8 (2)<br/>Баскетбол</b>              | <b>Содержание</b>  |                       | <b>10</b> | ОК 01,<br>ОК 08 |

|   |  |    |                        |
|---|--|----|------------------------|
|   | <p><b>В том числе практических занятий</b><br/> <b>Практическое занятие 77-86</b><br/> Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p> | 10 |                        |
| Тема 2.8 (3) Волейбол   | <b>Содержание</b>  | 10 | ОК 01,<br>ОК 08        |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  | 10 |                        |
|   | <p><b>Практическое занятие 87-96</b><br/> Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.</p>   | 10 |                        |
| Тема 2.8 (4)<br>Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности | <b>Содержание</b>  | 2  | ОК 01, ОК 04,<br>ОК 08 |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  | 2  |                        |
|   | <p><b>Практическое занятие 97-98</b> Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры</p>  | 2  |                        |
| Тема 2.9  | <b>Содержание</b>  | 22 | ОК 01, ОК 04,          |

|                            |   |           |                 |
|----------------------------|---|-----------|-----------------|
| <b>Лыжные гонки</b>        | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>22</b> | ОК 08           |
|                            | <p>Практическое занятие 99- 120 Техника безопасности на занятиях по лыжным гонкам.</p> <p>Выполнение техники попеременного ориентирующее двухшажного хода.</p> <p>Выполнение техники подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой», и спуска в «основной стойке».</p> <p>Применение изученных способов передвижения на учебно-тренировочном круге</p> <p>Одновременный бесшажный ход.Подъем в гору скользящим шагом.</p> <p>Передвижение с чередованием ходов. 3км.</p> <p>Передвижение с чередованием ходов. 3км.</p> <p>Спуски и подъёмы. Прохождение дистанции 3 км.</p> <p>Прохождение дистанции 4 км с чередованием ходов.</p> <p>Попеременный двухшажный и одновременный бесшажный ход.</p> <p>Спуски. Передвижение с чередованием ходов.</p> <p>Прохождение дистанции до 4 км.</p> <p>Прохождение дистанции 3,5 км изученными ходами</p> <p>Прохождение дистанции до 4 км. изученными ходами со спусками и подъемами.</p> <p>Прохождение дистанции до 3,5 км. чередованием ходов.</p> <p>Спуски и подъёмы. Прохождение дистанции до 3,5 км.</p> <p>Игра «Гонка с преследованием».</p> | <b>22</b> |                 |
| <b>Тема 2.9<br/>Теннис</b> | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>  |                 |
|                            | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>8</b>  |                 |
|                            | <p>Практические занятия 121-128</p> <p>Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке,</p>  | <b>8</b>  | ОК 04,<br>ОК 08 |

|  |  |            |                     |
|--|--|------------|---------------------|
|  | <p>Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п.</p> <p>Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).</p> <p>Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.</p> <p>Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам</p>  |            |                     |
| <b>Тема 2.11 Лёгкая атлетика</b>                         | <b>Содержание</b>  | <b>24</b>  | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>  | <b>24</b>  |                     |
|  | <p>Практическое занятие 129 – 152</p> <p>Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой.</p> <p>Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования.</p> <p>Совершенствование техники спринтерского бега</p> <p>совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)).</p> <p>Совершенствование техники эстафетного бега (4 * 100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)</p> <p>Совершенствование техники прыжка в длину с разбега.</p> <p>Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега.</p> <p>Совершенствование техники метания гранаты</p> | <b>24</b>  |                     |
| <b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b> |  | <b>2</b>   |                     |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>168</b> |                     |

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Универсальный спортивный зал, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения

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

Наименование

1. Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для СПО / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. -3-еизд. исправл. - Москва: Юрайт 2021. - 493с.

2. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник (для всех специальностей СПО), А.А.

Бишаева, А.А. – 7-еизд. стер.- Москва: Издательский дом Академия, 2020, -320с.

3. Решетников, Н.В. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования/ Н.В.Решетников, Ю.Л. Кислицын.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018.- 176с.

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Жданкина, Е.Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка: учебное пособие для вузов / Е.Ф. Жданкина, И. М. Добрынин; под научной редакцией С.В. Новаковского. — Москва: Юрайт, 2021 — 125 с.

2. Журин, А.В. Спортивные игры. Анализ технических приемов игры в волейбол: учебное пособие для вузов/ А.В. Журин.- Санкт-Петербург: Лань, 2021 – 60 с.

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

| <i>Результаты обучения<sup>2</sup></i>  | <b>Показатели освоенности компетенций</b>  | <i>Методы оценки</i>   |
|---|--|--|
| <p>1. умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>2. владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>3. владение основными способами физического развития и физических качеств;</p> <p>4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>5. владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности,</p> | <p>Обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности.</p> <p>Обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке.</p> | <p>Устный опрос, тестирование на составление индивидуальных комплексов упражнений;</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольных нормативов;.</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>Выполнение нормативов ГТО, выполнение упражнений на дифференцированном зачете</p> |

<sup>2</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

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

**рабочая программа дисциплины**  
**СГ.05 Основы финансовой грамотности**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «СГ.05 Основы финансовой грамотности»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.05 Основы финансовой грамотности» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в вариативную часть образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК, ПК | Умения  | Знания   | Владеть навыками   |
|------------|---|--|--|
| ОК 01      | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | 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; структуру плана для решения задач; | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                              |
| ОК 02      | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;   | приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;   | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач |

|       |  |  |                               |
|-------|--|--|-------------------------------|
|       |  |  | профессиональной деятельности |
| ОК 03 | применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования | 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 |                               |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности  |                               |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Вид учебной работы                            | Объем в часах |
|---|---------------|
| <b>Объем учебной дисциплины</b>               | <b>36</b>     |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b> | <b>10</b>     |
| в т. ч.:                                      |               |
| теоретическое обучение                        | 24            |
| лабораторные занятия                          | 10            |
| Самостоятельная работа                        | 2             |

|   |          |
|---|----------|
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> | <b>2</b> |
|---|----------|

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                            | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельная работа   | 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. Банковская система РФ</b>                 |  | <b>6</b>  |   |
| <b>Тема 1.</b> Банковская система России               | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   |
|  | <b>Лекция. Банковская система России.</b><br>Банковские услуги и операции. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады, кредита. Виды кредитов. | 4   | ОК 01 – ОК 04   |
|  | <b>Практическая работа.</b> Определение доходов по вкладам   | 2   |   |
| <b>Раздел 2. Фондовый и валютный рынок</b>             |  | <b>6</b>  |   |
| <b>Тема 2.</b> Фондовый и валютный рынок               | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   |
|  | <b>Лекция. Фондовый и валютный рынок.</b><br>Фондовый рынок, структура, участники. Риски, доходность. Облигации, акции. Фондовая биржа. Рынок Форекс       | 4   | ОК 01- ОК 04  |
|  | <b>Практическая работа.</b> Определение риска и доходности инвестиционного портфеля  | 2   |   |
| <b>Раздел 3. Система страхования в РФ</b>              |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Тема 3.</b> Страхование имущества, жизни и здоровья | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   |
|  | <b>Лекция. Страхование имущества, жизни и здоровья.</b><br>Страхование. Виды страхования, условия, риски   | 2   | ОК-01 - ОК-04   |
| <b>Раздел 4. Налоговая система РФ</b>                  |  | <b>6</b>  |   |
| <b>Тема 4.</b> Налоги и                                | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   |

|  |  |          |               |
|--|--|----------|---------------|
| налогообложение в РФ                                 | <b>Лекция. Налоги и налогообложение в РФ.</b><br>Экономическая сущность налогов. Виды, функции, основные элементы налогов. Налоговый Кодекс РФ. Налоговая декларация<br><b>Профессионально – ориентированное направление</b><br>Формирование у обучающихся финансовой грамотности и соблюдения ответственности за уплату налогов, как часть правовой нормы гражданина своей страны | 4        | ОК-01 - ОК-04 |
|  | <b>Практическая работа.</b> Определение величины налоговых отчислений по налогам: на имущество физических лиц, НДФЛ, транспортный налог  | 2        |               |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>1. Подготовка презентации «Этапы формирования семейного бюджета».<br>2. Мини-проекты. Планирование сбережений как одного из способов достижения финансовых целей. Сравнительный анализ сберегательных альтернатив.   | 2        |               |
| <b>Раздел 5. Пенсионное обеспечение в РФ</b>         |  | <b>4</b> |               |
| Тема 5. Пенсионное обеспечение                       | <b>Содержание учебного материала</b><br><b>Лекция. Пенсионное обеспечение в РФ</b><br>Экономическая сущность пенсионного обеспечения. Государственное и негосударственное пенсионное обеспечение. Понятие о пенсионных фондах.   | 2        | ОК-01 - ОК-04 |
|  | <b>Практическая работа</b> Определение пенсионных накоплений и выплат по заданным условиям   | 2        |               |
| <b>Раздел 6. Финансовый механизм работы компаний</b> |  | <b>2</b> |               |
| Тема 6. Финансовый механизм работы компании          | <b>Содержание учебного материала</b><br><b>Лекция. Финансовый механизм работы компании.</b><br>Понятие финансового механизма. Показатели, определяющие финансовое положение и финансовую стабильность компании. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Безработица.   | 2        | ОК-01 - ОК-04 |
|  |  |          |               |

|  |   |           |               |
|--|---|-----------|---------------|
| <b>Раздел 7. Собственный бизнес</b>  |   | <b>6</b>  |               |
| Тема 7.<br>Предпринимательская<br>деятельность: создание<br>собственного бизнеса | <b>Содержание учебного материала</b>  |           |               |
|  | <b>Лекция. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса.</b><br>Экономическая и правовая сущность предпринимательской деятельности. Характерные черты. Успешный бизнес.<br>Формирование умений и навыков создание своих бизнес планов по своей специальности | 4         | ОК-01 - ОК-04 |
|  | <b>Практическая работа.</b> Разработка бизнес-плана.  | 2         |               |
| <b>Раздел 8. Риски в мире денег</b>  |   | <b>2</b>  |               |
| Тема 8. Риски в<br>современном мире  | <b>Содержание учебного материала</b>  |           |               |
|  | <b>Лекция. Предпринимательский риск.</b> Понятие предпринимательского риска и его сущности. Виды и классификация рисков. Основные методы оценки и уменьшения предпринимательских рисков.  | 2         | ОК-01 - ОК-04 |
| <b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>                        |   | <b>2</b>  |               |
| <b>Всего</b>   |   | <b>36</b> |               |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

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

нет

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

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

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

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

##### **3.2.3 Дополнительные источники:**

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

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

3. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.pfrf.ru/files/id/press\\_center/pr/uchebnik/SchoolBook\\_\\_2018\\_1.pdf](http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf)

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

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

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

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

8. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): <http://ru.investing.com>
9. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: <http://tpprf.ru/ru>
10. Финансовый портал «РБК Quote».: <https://quote.rbc.ru>
11. Агентство по страхованию вкладов: [www.asv.org.ru](http://www.asv.org.ru)
12. Финансовый информационный портал: [www.banki.ru](http://www.banki.ru)
13. Центральный банк Российской Федерации: [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)
14. Федеральный фонд ОМС: [www.ffoms.ru](http://www.ffoms.ru)
15. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: [www.fmc.hse.ru](http://www.fmc.hse.ru)
16. Федерация независимых профсоюзов России: [www.fnpr.ru](http://www.fnpr.ru)
17. Федеральная служба государственной статистики: [www.gks.ru](http://www.gks.ru)
18. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: [www.instaforex.com/ru](http://www.instaforex.com/ru)
19. Федеральная налоговая служба (ФНС России): [www.nalog.ru/m77](http://www.nalog.ru/m77)
20. Журнал «Налоговая политика и практика»: [www.nalogkodeks.ru](http://www.nalogkodeks.ru)
21. Сайт «Всё о страховании»: [www.o-strahovanie.ru](http://www.o-strahovanie.ru)
22. Пенсионный фонд Российской Федерации: [www.pfrf.ru](http://www.pfrf.ru)
23. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: [www.rbc.ru](http://www.rbc.ru)
24. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: [www.siora.ru](http://www.siora.ru)
25. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: [www.vtbnpf.ru](http://www.vtbnpf.ru)
26. Проект Минфина России «Друзи с финансами»: Вашифинансы.рф.

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <b>Осваиваемые знания:</b>   |  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические явления и процессы общественной жизни;</li> <li>- структуру семейного бюджета и экономику семьи;</li> <li>- депозит, кредит;</li> <li>- накопление, инфляция;</li> <li>- расчетно-кассовые операции;</li> <li>- пенсионное обеспечение;</li> <li>- виды ценных бумаг;</li> <li>- сферы применения различных форм денег;</li> <li>- основные элементы банковской системы;</li> <li>- виды платежных средств;</li> <li>- содержание бизнес-плана;</li> <li>- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);</li> <li>- правовые нормы защиты прав потребителей финансовых услуг</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение самостоятельной работы;</li> <li>работа с тестовым материалом;</li> <li>выполнение кейс-заданий;</li> <li>решение разноуровневых задач и заданий;</li> <li>выполнение практической работы;</li> <li>- написание эссе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>дифференцированный зачет</p> |

| <b>Осваиваемые умения:</b>  |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</li> <li>- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</li> <li>- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;</li> <li>- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</li> <li>- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;</li> <li>- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</li> <li>- применять полученные</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения заданий. Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов.</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>знания о хранении, обмене и переводе денег;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать банковские карты, электронные деньги;</li> <li>- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</li> <li>- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;</li> <li>- разработать бизнес-план;</li> <li>- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**

**СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код <sup>1</sup><br>ПК, ОК                                    | Умения  | Знания  |
|---|---|---|
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4 | систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия. | содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг. |

## 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                                    | 22            |
| практические занятия                                      | 12            |
| Самостоятельная работа                                    | 2             |
| <b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>  | 2             |

## 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 <sup>2</sup> , формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|--|
| 1   | 2  | 3   | 4  |
| <b>Раздел 1. Бережливое производство</b>                  |  | <b>14/4</b>   |  |
| <b>Тема 1.1.<br/>Введение в бережливое производство</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ОК 01  |
|   | 1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.  | 2   | ОК 02  |
|   | 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.                | 2   | ОК 03  |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | -   | ОК 04  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | ОК 07  |
| <b>Тема 1.2.<br/>Инструменты бережливого производства</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  | ОК 01  |
|   | 1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.             | 2   | ОК 02  |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>4</b>  | ОК 03  |
|   | Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места. | 2   | ОК 04  |
|   |  |   | ОК 07  |
|   |  |   | ПК 3.3   |
|   |  |   | ПК 3.4   |

|  |   |             |                         |
|--|---|-------------|-------------------------|
|  | Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.  | 2           |                         |
|  | Практическое занятие № 3. Деловая игра «Решение производственной проблемы».   | 2           |                         |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |             |                         |
| <b>Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками</b> |   | <b>12/4</b> |                         |
| <b>Тема 2.1.<br/>Виды моделей управления материальными потоками</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    | ОК 01                   |
|  | <b>1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.</b>  | <b>4</b>    | ОК 02<br>ОК 03          |
|  | <b>В том числе, практических занятий</b>  |             | ОК 04<br>ОК 07          |
|  | Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».   | 2           | ПК 3.3<br>ПК 3.4        |
|  | Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.   | 2           |                         |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |             |                         |
| <b>Тема 2.2.<br/>Затраты на качество и потери</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    | ОК 01                   |
|  | <b>1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.</b>   | <b>4</b>    | ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04 |
|  | <b>В том числе, практических занятий</b>  |             | ОК 07                   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>2</b>    | ПК 3.3                  |
| <b>Раздел 3. Статистические метода анализа</b>                           |   |             |                         |
| <b>Тема 3.1.<br/>Классические и новые статистические</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>16/4</b> | ОК 01                   |
|  | <b>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</b> | <b>4</b>    | ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04 |

|   |  |           |                           |
|---|--|-----------|---------------------------|
| <b>методы<br/>контроля<br/>качества</b> | карты.   |           | ОК 07<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4 |
|   | 2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.   | 2         |                           |
|   | <b>В том числе, практических занятий</b>   | 4         |                           |
|   | Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий. | 2         |                           |
| <b>Дифференцированный зачет</b>         |  | 2         |                           |
| <b>Всего:</b>                           |  | <b>36</b> |                           |

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

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующие специальные помещения:**

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный оборудованием:  
рабочее место преподавателя;  
рабочие места по количеству обучающихся;  
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);  
комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);  
техническими средствами обучения:  
компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедийный проектор;  
мультимедийный экран.

#### **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. 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.
2. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с.
3. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

##### **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: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Клюев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Клюев А. В.. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
3. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 978-5-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com>.

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

1. Бережливое производство как инструмент совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В.

- Ленкова, С. В. Фролова [и др.]. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-9961-2116-8.
2. Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. – Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. – 100 с. – ISBN 978-5-7782-4328-6.
3. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с.
4. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Дж. Лайкер; пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.
5. Сафронова, К. О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К. О. Сафронова, Д. А. Кузин, М. Е. Серов. – Нижний Новгород: Общество с ограниченной ответственностью "Научно-издательский центр "21 век", 2019. – 188 с. – ISBN 978-5-6042645-6-0.
6. Тугускина, Г. Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г. Н. Тугускина Пензенский государственный университет. – Пенза Пензенский государственный университет, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-907262-66-9.

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

| Результаты обучения <sup>3</sup>   | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
| <b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>  |  |  |
| <p>Знать:</p> <p>З 1 - содержание и формы бережливого производства;</p> <p>З 2 - основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства;</p> <p>З 3 - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</p> <p>З 4 - алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;</p> <p>З 5 - подходы к обеспечению качества продукции и услуг.</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, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p> |
| <b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>  |  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Уметь:</p> <p>У 1 - систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;</p> <p>У 2 - планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;</p> <p>У 3 - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.</p> | <p>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 различных видов потерь;</p> <p>определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p> |
|--|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**

**СГ.07 КОНСТРУКТОР КАРЬЕРЫ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ**  
**ООО «ОПХ СОЛЯНСКОЕ»**

**2024 г.**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«СГ.07 Конструктор карьеры»**

#### **1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина СГ.07 Конструктор карьеры является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

#### **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ПК, ОК  | Умения  | Знания   |
|---|---|--|
| <b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы      | методы работы в профессиональной и смежных сферах                      |
|   | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах                     | порядок оценки результатов решения 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 | Применять современную научную профессиональную терминологию                                 | Современная научная и профессиональная терминология                    |
|   | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования            | Возможные траектории профессионального развития и самообразования      |
| <b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | Основы проектной 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> |
|--|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины         | 36                   |
| в т.ч. в форме практической подготовки                     | 10                   |
| в т. ч.:   |                      |
| теоретическое обучение                                     | 24                   |
| лабораторные работы  | -                    |
| практические занятия                                       | 10                   |
| курсовая работа (проект)                                   | -                    |
| Самостоятельная работа                                     | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b> | <b>2</b>             |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| № п/п   | Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|--|---|--|
| 1   | 2  | 3  | 4   | 5  |
| <b>Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации</b> |  |  | <b>8/8/2</b>  |  |
| 1   | Тема 1.<br>Рынок труда как сфера формирования спроса и предложения | 1. Общее представление о рынке труда как многомерной структуре: прямые участники рынка труда и посредники; источники информации о рынке труда; мониторинг рынка труда; отрасли, специализации, квалификации; белые пятна на карте профессий.<br>Альтернативные виды деятельности: понятие самозанятость. | 2   | ОК 01, ОК 03   |
| 2   |  | 2. Эффективное поведение на рынке труда: умение правильно ставить цель; анализировать ситуацию на рынке труда; понимать требования работодателя; презентовать профессиональные знания и умения письменно и устно подтверждать свою квалификацию.   | 2   | ОК 01, ОК 03   |
| 3   |  | <b>Самостоятельная работа.</b><br>Новые профессии на рынке труда: требования, функции, карьерные перспективы.  | 2   | ОК 01, ОК 03   |
| -   |  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | 4   |  |
| 4   |  | <b>Практическое занятие № 1:</b><br>Общероссийский и региональный рынок труда: особенности спроса и предложения по профессии (специальности).  | 2   | ОК 01, ОК 03   |
| 5   |  | <b>Практическое занятие № 2:</b><br>Выявление и ранжирование способов поиска вакансий и трудоустройства.   | 2   | ОК 01, ОК 03   |
| 6   | Тема 2.<br>Фундамент   | 1. Система профессионального образования и обучения: основные и дополнительные образовательные программы. Типы   | 2   | ОК 01, ОК 03   |

|  |  |   |              |              |
|--|--|---|--------------|--------------|
|  | карьеры – профессионально е образование    | образовательных организаций. Стратегия и тактика выбора образовательной траектории.   |              |              |
| 7  |  | 2. Источники информации о содержании, сроках обучения по профессии/ специальности. Непрерывное профессиональное образование: возможности дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, самообразования.  | 2            | ОК 01, ОК 03 |
| -  |  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>     |              |
| 8  |  | <b>Практическое занятие № 1:</b><br>Анализ федерального государственного образовательного стандарта: что я знаю и что умею.   | 2            | ОК 01, ОК 03 |
| 9  |  | <b>Практическое занятие № 2:</b><br>Самообразование – путь к успеху!  | 2            | ОК 01, ОК 03 |
| <b>Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры</b> |  |   | <b>8/6/2</b> |              |
| 10   | Тема 3.<br>Конструктивные элементы карьеры | 1. Национальная система квалификаций как средство согласования спроса и предложения на квалификации работников. Структура НСК: ключевые элементы и взаимосвязь между ними. Уровни квалификации. Национальная рамка квалификаций. Отраслевая рамка квалификаций. Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта. | 2            | ОК 01, ОК 03 |
| 11   |  | 2. Профессиональный стандарт как источник информации о профессиональной деятельности и вариантах карьерной траектории. Терминология ПС. Структурные элементы ПС, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.   | 2            |              |
| -  |  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>2</b>     |              |
| 12   |  | <b>Практическое занятие № 1:</b><br>Я беру тебя на работу! (взаимная оценка резюме, собеседование с работодателем).   | 2            | ОК 01, ОК 03 |

|               |  |  |           |              |
|---------------|--|--|-----------|--------------|
| 13            | Тема 4.<br>Стратегии и алгоритмы конструирования карьеры | 1. Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития. Ресурсы карьерного планирования. «Цифровой след» как цифровой портфолио и его влияние на карьеру. Проект карьерного плана. Карьерное целеполагание. Элементы национальной системы квалификации как инструменты планирования карьеры. | 2         | ОК 01, ОК 03 |
| -             |  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b>  |              |
| 14            |  | <b>Практическое занятие № 1:</b><br>Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа.   | 2         | ОК 01, ОК 03 |
| 15            |  | <b>Практическое занятие № 2:</b><br>Построение индивидуального плана карьерного развития.  | 2         | ОК 01, ОК 03 |
| 16            | Тема 5.<br>Инструменты планирования карьеры              | 1. Самооценка: анализ собственных возможностей, умений, навыков, уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций.  | 2         | ОК 01, ОК 03 |
| 17            |  | 2. Порядок составления резюме, правила проведения собеседования с работодателем.   | 2         | ОК 01, ОК 03 |
| 18            | <b>Дифференцированный зачет</b>                          |  | <b>2</b>  |              |
| <b>Всего:</b> |  |  | <b>36</b> |              |

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

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть 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-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, проектор, экран.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

#### **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. Система подготовки кадров: точки роста. Выпуск 4. – М.: АНО «Национальное агентство развития квалификаций», 2020.- 242 с.:ил.
2. Планирование профессиональной карьеры: учеб. пособие / Л. В. Широкова; Юго-Зап. гос. ун-т. – Курск, 2019. – 202 с. – Библиогр.: с. 176–180.
3. Абдуллина, А.Д., Рабцевич, А.А. Управление карьерой работника в современных организациях / А.Д. Абдуллина, А.А. Рабцевич // Гуманитарные научные исследования. 2019. № 3 С. 87-89
4. Поворина, Е.В. Ротация кадров как метод развития персонала / Е.В. Поворина // Материалы Ивановских чтений. 2020. № 2 (6). С. 123-129
5. Система подготовки кадров: точки роста. Выпуск 6. - М.: АНО "Национальное агентство развития квалификаций", 2022. - 194 с.: ил.

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

1. Электронный учебник: «Карьерное моделирование: от цели к реализации»  
<https://bc-nark.ru/projects/education/constructor/textbook/>.
2. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации. Доступ:  
<https://nok-nark.ru/>
3. Программно-методический комплекс «Оценка квалификаций». Доступ: <http://kos->

- [nark.ru/](http://nark.ru/)
4. Программно-аппаратный комплекс «Профессиональные стандарты» Доступ: <http://profstandart.rosmintrud.ru>
  5. Справочная информация: "Профессиональные стандарты". Доступ: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_157436/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_157436/)
  6. Справочник профессий. Доступ: <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions>
  7. Атлас новых профессий. Доступ: <http://atlas100.ru/>
  8. Профорientационные материалы Базового центра НАРК. Составлены по наиболее востребованным и перспективным профессиям и размещены в следующих форматах: видеоролик, презентация, текст. Доступ: <http://www.bc-nark.ru/vocational-guidance-materials/>
  9. Энциклопедия «Карьера». Доступ: <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства (3-е изд., стер.) учеб. пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. – М.: Академия, 2016 – 112с.
2. Перельгина, Е. А. Эффективное поведение на рынке труда [Текст] : рабочая тетрадь / Е.А. Перельгина. – Самара: ЦПО, 2011. – 48 с.
3. Психология общения: Учебник / Л.Д. Столяренко, С. И. Самыгин. –Изд.2-е, стер – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
4. Щербина М. Школа карьеры [Текст]: учебное пособие/ М. Щербина. – М.: Фонд «Евразия», 2010. - 1520 с.
5. Управление персоналом организации: конспекты лекций. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2017.

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

| <i>Результаты обучения</i>  | <i>Критерии оценки</i>   | <i>Методы оценки</i>                                 |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>- Умение характеризовать профессиональную деятельность на основе актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>- Умение анализировать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её в своей профессиональной деятельности</li> <li>- Умение выявлять ключевые компетенции цифровой экономики по отрасли</li> <li>- Умение применять ресурсы НСК для выстраивания траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- Умение выявлять современные способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет</li> <li>- Умение оценивать потенциальные возможности НОК для подтверждения квалификации и профессионального роста</li> <li>- Умение оценивать потенциальные возможности профессионального развития</li> <li>- Умение владеть технологией планирования и развития карьеры</li> <li>- Умение определять и выстраивать траекторию профессионального развития и самообразования</li> <li>- Умение разрабатывать план карьерного развития</li> <li>- Умение составлять портфолио карьерного продвижения</li> <li>- Знание понятия «профессия», «специальность», «квалификация»</li> <li>- Знание структуры и содержания профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников: ЕТКС и ЕКС</li> <li>- Знание понятия «рынок труда», его классификация</li> <li>Знание перспектив развития отраслевого и регионального рынка труда РФ</li> <li>- Знание понятия «цифровая экономика» и сквозных цифровых технологии</li> <li>- Знание понятия «национальная система квалификаций» и ее основных элементов</li> <li>- Знание понятия «независимая оценка</li> </ul> | <p>Оценка выставляется обучающемуся, если</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- план карьерного развития разработан с использованием информационных ресурсов НСК и с учетом перспектив развития отраслевого и регионального рынка труда;</li> <li>- все элементы плана взаимосвязаны, логично выстроены, на основе анализа собственных возможностей, умений, навыков, профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда;</li> <li>- план карьерного развития презентован четко, последовательно с обоснованием каждого этапа.</li> </ul> | <p>Оценка результатов выполнения зачетной работы</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>квалификаций», процедуры проведения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знание способов поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет</li> <li>- Знание понятия «профессиональная карьера», ее функций, видов, моделей</li> <li>- Знание этапов профессионального и карьерного развития</li> <li>- Знание способов планирования профессиональной карьеры</li> <li>- Знание структуры плана карьерного развития</li> <li>- Знание структуры, видов, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения</li> <li>Знание возможных траекторий профессионального развития и самообразования</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**

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

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 01 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП 01 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»: формирование представлений об коммуникативных технологиях в профессиональной деятельности.

Дисциплина ОП 01 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>3</sup>:

| <b>Код ОК,<br/>ПК</b>  | <b>Уметь</b>   | <b>Знать</b>   | <b>Владеть навыками</b> |
|--|--|--|-------------------------|
| ОК 01<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>-определять этапы решения задачи;<br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>-составлять план действия;<br>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>-реализовывать составленный план;<br>-оценивать результат и последствия своих действий<br>(самостоятельно или с помощью | -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;<br>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | -                       |

<sup>3</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | наставника)  |  |   |
| ОК 02<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи для поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>-использовать современное программное обеспечение;</li> <li>-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>-порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul> | - |
| ОК 04<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>   |  | - |
| ОК 05<br>Осуществлять устную и письменную  | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по  | правила оформления документов и построения устных сообщений  | - |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   | профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |   |   |
| ОК 06<br>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 | описывать значимость своей специальности;  | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;<br><br>значимость профессиональной деятельности по специальности; | -   |
| ОК 08<br>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности   | пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности       | основы здорового образа жизни;<br>средства профилактики перенапряжения  | -   |
| ПК 3.1.  | Использовать информационные и  | Документооборот, правила оформления   | <i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i> |

|                |  |  |  |
|----------------|--|--|--|
|                | <p>телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>  |  |
| <p>ПК 3.5.</p> | <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</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 животного происхождения</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов</p> | <p>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</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |  |
|--|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины           | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия <sup>4</sup>                       | 36            | 12                               |
| <i>Курсовая работа (проект)</i>                    | -             | -                                |
| Самостоятельная работа                             | 2             | -                                |
| Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачет.</i> | 2             |                                  |
| <b>Всего</b>                                       | <b>36</b>     | <b>12</b>                        |

## 2.2. Содержание 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 <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---|--|
| 1  | 2   | 3   | 4  |
| <b>Тема 1. Основы теории коммуникации</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09  |
|  | Понятие и сущность социальных коммуникаций. Социальная природа коммуникации. Коммуникация в разных сферах общества. Функции массовой коммуникации   | 2   |  |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | 2   |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | -   |  |
| <b>Тема 2. Социально-психологические основы коммуникации</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09  |
|  | Понятие, функции и виды коммуникации. Коммуникационная модель. Теории эффективной коммуникации. Речевой образ коммуникатора. Информационные барьеры | 2   |  |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | 2   |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 1   |  |
| <b>Тема 3. Общая характеристика коммуникативных технологий</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09  |
|  | Коммуникации в обществах с различными типами ценностей. Соотнесение коммуникативных технологий и типологии личности                                 | 4   |  |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | 2   |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 1   |  |
| <b>Тема 4. Специфика</b>                                       | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |  |

|   |  |           |                         |
|---|--|-----------|-------------------------|
| <b>вербальной и невербальной коммуникации</b>                 | Вербальные и невербальные коммуникации. Формы вербальной и речевой коммуникации. Формы вербальной и речевой коммуникации.  | 4         | ОК 01<br>ОК 02          |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  | 2         | ОК 04                   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.  | 1         | ОК 05<br>ОК 09          |
| <b>Тема 5. Формы делового общения и их характеристики</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>   |           |                         |
|   | Деловые беседы. Публичные речи. Публичные презентации, аргументации и возражения. Письменная коммуникация: свойства и функции  | 4         | ОК 01<br>ОК 02          |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  | 2         | ОК 04                   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | -         | ОК 05<br>ОК 09          |
| <b>Тема 6. Деловой этикет в профессиональной деятельности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |           |                         |
|   | Этика, репутация и ценности в организации. Этика, репутация и ценности в организации. Ценностно-ориентированное единство. Культура поведения личности. Этические нормы и корпоративная этика | 4         | ОК 01<br>ОК 02          |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>  | 2         | ОК 04                   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Способы психологической защиты.<br>Пути преодоления барьеров в общении.   | 1         | ОК 05<br>ОК 09          |
| <b>Тема 7. Устная деловая коммуникация</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>   |           |                         |
|   | Устная коммуникативная компетенция. Цели эффективного делового общения. Понятие и композиционная структура деловой беседы. Понятие и композиционная структура деловой беседы.                | 4         | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 2         | ОК 05<br>ОК 09          |
| <b>Промежуточная аттестация в форме ДЗ</b>                    |  | <b>0</b>  |                         |
| <b>Всего:</b>   |  | <b>36</b> |                         |

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Информатика и информационные технологии», оснащен в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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 и/или электронные издания**

. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 12-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zoi/r6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко, Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2016. – 314 с.

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

| Результаты обучения  | Показатели освоенности компетенций  | Методы оценки  |
|--|---|--|
| Знания:<br>теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения   | теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности  | Устный опрос;<br>Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, |
| и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.  | от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.  | выполнение практических работ, и др.);<br>Проверка тетрадей.   |
| Умения:<br>толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в | толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; эффективно взаимодействует в команде; взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в | Наблюдение за ходом выполнения практической работы   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно действовать в команде; взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации; ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития.</p> | <p>контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.</p> |  |
|--|---|--|

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

**рабочая программа дисциплины**  
**ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты»: формирование у студентов понятий о теоретических основах процессов пищевой технологии.

Дисциплина «Процессы и аппараты» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК         | Уметь  | Знать   |
|----------------|--|---|
| ОК 01<br>ОК 02 | проводить расчеты процессов и аппаратов,<br>выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,<br>выбирать рациональную конструкцию аппарата,<br>анализировать условия и режимы работы оборудования. | основные законы процессов пищевой технологии;<br>физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;<br>механические и гидравлические процессы,<br>тепловые и массообменные процессы, |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                          | 36            | 10                               |
| Самостоятельная работа                   | -             | -                                |
| Промежуточная аттестация                 | 22            |                                  |
| Всего                                    | 36            | 10                               |

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                         | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий   | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|---|
| <b>Раздел 1. Механические процессы</b>              |  | <b>10/4</b>   |   |
| <b>Тема 1.1<br/>Измельчение</b>                     | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК 1, ОК3, ОК4  |
|   | Сущность и назначение процесса измельчения. Степень измельчения. Основные способы измельчения: раздавливание, раскалывание, истирание и удар. Принципы работы аппаратов для измельчения.   | 2   |   |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>2</b>  |   |
|   | Исследование основных характеристик процесса измельчения.  | 2   |   |
| <b>Тема 1.2<br/>Сортирование твердых материалов</b> | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК 1, ОК3, ОК4  |
|   | Назначение и область применения процесса сортирования. Методы сортирования: по величине, форме, плотности, магнитным и электрическим свойствам. Просеивание на ситах. Характеристика сит. Устройство, принцип действия машин для сортирования. | 2   |   |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>2</b>  |   |
|   | Определение дисперсности сыпучей смеси   | 2   |   |
|   |  |   |   |
| <b>Тема 1.3<br/>Обработка материалов давлением</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК 1, ОК3, ОК4  |
|   | Сущность и виды процесса прессования. Влияние различных факторов на процесс формования. Прессы для отжатия жидкостей и формования пластических масс.   | 2   |   |
|   |  |   |   |
| <b>Раздел 2. Гидромеханические процессы</b>         |  | <b>10/2/2</b>   |   |
| <b>Тема 2.1</b>                                     | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  | ОК 1, ОК3, ОК4  |

|  |  |             |                |
|--|--|-------------|----------------|
| Гидростатика. Законы гидростатики                            | Основные элементы потока жидкости.<br>Скорость и расход жидкости. Основные уравнения гидростатики.<br>Виды давления. Единицы измерения давления  | 2           |                |
| Тема 2.2<br>Гидродинамика.<br>Основные законы гидродинамики. | <b>Содержание</b>  | 2           | ОК 1, ОК3, ОК4 |
|  | Классификация гидравлических машин. Основные параметры насосов.<br>Устройство и принцип действия насосов.  | 2           | ОК 1, ОК3, ОК4 |
| Тема 2.3<br>Разделение неоднородных систем.                  | <b>Содержание</b>  | 2           |                |
|  | Отстаивание. Скорость, конструкция отстойников.<br>Осаждение в поле центробежных сил.<br>Фильтрация. Классификация и устройство фильтров.<br>Типы фильтрационных процессов. Теория фильтрования с образованием осадка. Два режима фильтрования с образованием осадка. Оборудование для фильтрования. Принцип работы фильтр-пресса. Ультрафильтрация. Центробежное фильтрование.<br>Изучение основных закономерностей фильтрования под действием центробежной силы. | 2           |                |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | 2           |                |
|  | Определение основных параметров процесса фильтрования.   | 2           |                |
|  | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b><br>Очистка воздуха. Классификация процессов и аппаратов для очистки воздуха и газа. Принцип действия и устройство циклонов.  | 2           |                |
| <b>Раздел 3. Тепловые процессы</b>                           |  | <b>4/2</b>  |                |
| Тема 3.1<br>Основные законы теплопередачи                    | <b>Содержание</b>  | 2           | ОК 1, ОК3, ОК4 |
|  | Теплообменные аппараты, их классификация, выбор области применения. Устройство, принцип работы.  | 2           |                |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | 2           |                |
|  | Основные характеристики теплообменного аппарата  | 2           |                |
| <b>Раздел 4. Массообменные процессы</b>                      |  | <b>10/2</b> |                |
| Тем 4.1  | <b>Содержание</b>  | 2           |                |

|  |  |           |                |
|--|--|-----------|----------------|
| <b>Сорбционные процессы</b>                                | Классификация массообменных процессов. Абсорбция и адсорбция. Десорбция. Основные типы аппаратов. Использование в пищевом производстве.  | 2         | ОК 1, ОК3, ОК4 |
|  | <b>Содержание</b>  | 2         |                |
|  | Простая и сложная перегонка. Основные понятия и основные положения теории перегонки. Простая перегонка. Ректификация. Виды, способы. Аппараты для перегонки.   | 2         |                |
| <b>Тема 4.2 Сушка</b>                                      | <b>Содержание</b>  | 2         | ОК 1, ОК3, ОК4 |
|  | Значение процесса сушки. Способы обезвоживания продуктов. Свойства влажного воздуха.<br>. Сушка. Общая характеристика процесса. Виды связи влаги с материалом. Кривые сушки и кривые скорости сушки.                   | 2         |                |
|  | <b>Содержание</b>  | 2         |                |
|  | Устройство и принцип действия сушилок, применяемых в пищевой промышленности. Классификация и устройство сушилок. Конструкции сушилок: ленточные многоярусные сушилки; распылительные сушилки и сублимационные сушилки. |           | ОК 1, ОК3, ОК4 |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | 2         |                |
|  | Расчет сушилки для сушки продуктов   | 2         |                |
| <b>Промежуточная аттестация : дифференцированный зачет</b> |  | 2         |                |
| <b>Всего</b>   |  | <b>36</b> |                |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Лаборатория(и) «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 и/или электронные издания

1. Бородулин, Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: Учебное пособие / Д.М. Бородулин, М.Т. Шульбаева и др. - СПб.: Лань, 2019. - 292 с.

2. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. - СПб.: Лань, 2019. - 204 с.

3. 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, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455044>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранцев, В.И. Сборник задач по процессам и аппаратам пищевых производств /В.И. Баранцев. - М.: Колос, 1985 г. – 123с.

2. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник / В.М Калинина. – М.: Мастерство, 2001г. – 432с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Показатели освоённости компетенций   | Методы оценки  |
|---|--|--|
| Знает:<br>- правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов | Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. | Тестирование на знание терминологии по теме.<br><br>Самостоятельная работа.<br><br>Наблюдение за |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>и автоматике на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья</li> <li>- Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных</li> </ul> | <p>«Хорошо» - 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>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы</p> <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 умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы .</p> | <p>выполнением практического задания (деятельностью студента).</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.</p> <p>Тестирование на знание терминологии по теме.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента).</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.</p> |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>технологических линиях</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>организовывать работу коллектива и команды;</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**  
**ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: является усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, приобретения умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

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

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК         | Уметь  | Знать   |
|----------------|--|---|
| ОК 01<br>ОК 09 | 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; | основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую 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. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                          | 40            | 10                               |
| Самостоятельная работа                   | 2             | -                                |
| Промежуточная аттестация                 | 2             | -                                |
| <b>Всего</b>                             | <b>40</b>     | <b>10</b>                        |

## 2.2 Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем          | Объём ОП | № учебн. занятий  | Содержание учебного материала, практических и самостоятельных работ обучающихся   | Объём часов | Коды ОК, ПК, формируемые которыми способствуется                             |
|--------------------------------------|----------|---|---|-------------|--|
| 1                                    | 2        | 3   | 4   | 5           | 6  |
| Тема 1.<br>Техническое регулирование | 4        | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 4           | ОК 01. ОК 02.<br>ОК 04. ОК 09.<br>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.<br>ПК 2.2. ПК 2.3. |
|                                      |          | 1   | <b>Предмет, задачи и структура дисциплины.*</b> 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<br><b>Техническое регулирование:</b> основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию | 2           |  |
|                                      |          | 2   | <b>Технические регламенты:</b> понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.   | 2           |  |
| Тема 2.<br>Стандартизация            | 10       | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 6           | ОК 01. ОК 02.<br>ОК 04. ОК 09.<br>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1.<br>ПК 2.2. ПК 2.3. |
| Стандартизация                       | 3        | <b>Стандартизация.</b> Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. ИСО 9000. ИСО 14000. | 2   |             |  |
|                                      | 4        | <b>Документы в области стандартизации:</b> виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты». Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.   | 2   |             |  |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | 5 | Технические условия. <b>Объекты технических условий.</b><br>Порядок принятия. | 2 |
|--|---|---|---|

|                                       |           |   |           |   |
|---------------------------------------|-----------|---|-----------|---|
|                                       |           | <b>Практические занятия</b>   | <b>4</b>  |   |
|                                       |           | 6 ПР № 1 Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации  | 2         |   |
|                                       |           | 7 ПР № 2 Анализ структуры стандартов  | 2         |   |
| Тема 3.                               | <b>10</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  |   |
| Теоретические основы метрологии       |           | 8 <b>Основные термины и определения в области метрологии.</b> Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.   | 2         | ОК 01. ОК 02.<br>ОК 04. ОК 09.<br>ПК 1.1. ПК 1.2.<br>ПК 2.1. ПК 2.2.<br>ПК 2.3. |
|                                       |           | 9 <b>Эталоны физических величин:</b> понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ). Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения | 2         |   |
|                                       |           | 10 Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.  | 2         |   |
|                                       |           | 11 Закон РФ «Об обеспечении единства измерений».  | 2         |   |
|                                       |           | <b>Практические занятия</b>   | <b>2</b>  |   |
|                                       |           | ПР № 3 Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.   | 2         |   |
|                                       |           |   |           |   |
| Тема 4.<br>Подтверждение соответствия | <b>18</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b> |   |
|                                       |           | 13 <b>Оценка и подтверждение соответствия:</b> способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.  | 2         | ОК 01. ОК 02.<br>ОК 04. ОК 09.<br>ПК 1.1. ПК 1.2.<br>ПК 2.1. ПК 2.2.<br>ПК 2.3. |
|                                       |           | 14 <b>Добровольное подтверждение соответствия.</b> Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.   | 2         |   |

|               |   |  |           |  |
|---------------|---|--|-----------|--|
|               | 15  | Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии. | 2         |  |
|               | 16  | Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.                                | 2         |  |
|               | <b>Практические занятия</b>                                 |  | <b>6</b>  |  |
|               | 17  | ПР № 4 Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия. Декларирование соответствия  | 2         |  |
|               | 18  | ПР № 5 Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров  | 2         |  |
|               | 19  | ПР № 6 Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации   | 2         |  |
|               | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  | 2         |  |
| <b>Всего:</b> |   |  | <b>40</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542857>.

2. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. — 2-е изд. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1209816>.

3. 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>.

4. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва : Академия, 2023. - 128 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст : электронный.

5. Кошечкина, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2037420>.

6. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензеева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Показатели освоённости компетенций   | Методы оценки   |
|--|--|---|
| Знает:<br>основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее | знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>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>Умеет:</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>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>занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях.</p> |
|---|---|--|

**Приложение 2.11**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**рабочая программа дисциплины**

**ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов»: ознакомление с функциональными схемами автоматизированных систем регулирования технологического оборудования технологических установок и систем, формирование знаний и навыков в области эксплуатации, наладки и настройки автоматизированных систем управления работой оборудования технологических установок.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК                             | Уметь   | Знать  |
|------------------------------------|---|--|
| ОК 01<br>ОК 02<br>ПК 1.2<br>ПК 3.2 | использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.<br>проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.<br>проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.<br>владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.<br>обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;<br>принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;<br>основные понятия автоматизированной обработки информации.<br>классификацию автоматических систем и средств измерений.<br>общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).<br>классификацию технических средств автоматизации.<br>измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.<br>типовые средства измерений, область их применения;<br>типовые системы автоматического |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                          | 54            | 20                               |
| Самостоятельная работа                   | 2             | -                                |
| Промежуточная аттестация в форме д.з     | 2             | -                                |
| <b>Всего</b>                             | <b>54</b>     | <b>20</b>                        |

## 2.2 Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                    | Объем ОП | № учебн занятия                      | Содержание учебного материала, практических и самостоятельных работ обучающихся   | Объем часов | Коды ОК, ПК, 3, У формированию которых способствует элемент программы |
|--|----------|--------------------------------------|---|-------------|---|
| 1  | 2        | 3                                    | 4   | 5           | 6   |
| <b>Раздел 1. Автоматизация производства</b>                    |          |                                      |   | <b>20</b>   |   |
| Тема 1.1.<br>Автоматизация производства и технический прогресс | 16       | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>8</b>    | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.2. ПК 3.2.                                  |
|  |          | 1                                    | <b>Автоматизация производственных процессов.* Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических</b><br><b>Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического</b>   | 2           |   |
|  |          | 2                                    | <b>Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического</b><br><b>Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы</b> | 2           |   |
|  |          | 3                                    | <b>Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного</b><br><b>Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.</b>   | 2           |   |
|  |          | <b>Практические занятия</b>          |   | <b>2</b>    |   |
|  |          | 4                                    | <b>ПР №1 Графическое представление записи алгоритма.</b>  | 2           |   |
|  |          | <b>Самостоятельная работа</b>        |   | <b>2</b>    |   |
|  |          | -                                    | <b>Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, подготовка сообщений о прогнозировании и планирование научно-технического прогресса на предприятии</b>   | 2           |   |

|  |    |   |   |           |                                      |
|--|----|---|---|-----------|--------------------------------------|
| Тема 1.2.<br>Алгоритмы автоматизации производства  | 10 | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | <b>6</b>  | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.2. ПК 3.2. |
|  |    | 5   | Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма.   | 2         |                                      |
|  |    | 6   | Виды алгоритмов   | 2         |                                      |
|  |    | 7   | Способы записи алгоритмов.  | 2         |                                      |
|  |    | <b>Практические занятия</b>   |   | <b>4</b>  |                                      |
|  |    | 8   | ПР №2 Написание линейного алгоритма.  | 2         |                                      |
|  | 9  | ПР №3 Написание циклического алгоритма.   | 2   |           |                                      |
| Тема 1.3.  | 10 | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | <b>6</b>  | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.2. ПК 3.2. |
| Программное обеспечение систем управления  |    | 10  | Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация | 2         |                                      |
|  |    | 11  | Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3.  | 2         |                                      |
|  |    | 12  | Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.   | 2         |                                      |
|  |    | <b>Практические занятия</b>   |   | <b>4</b>  |                                      |
|  |    | 13  | ПР №4 Расчет основных экономических показателей..   | 2         |                                      |
|  | 14 | ПР №5 Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов | 2   |           |                                      |
| <b>Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов</b> |    |   |   | <b>20</b> |                                      |
| Тема 2.1.<br>Системы автоматического о управления  | 8  | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | <b>4</b>  | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.2. ПК 3.2. |
|  |    | 15  | Терминология, классификация, назначение, применение систем автоматического управления   | 2         |                                      |
|  |    | 16  | Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.  | 2         |                                      |
|  |    | <b>Практические занятия</b>   |   | <b>4</b>  |                                      |
|  |    | 17  | ПР №6 Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.   | 2         |                                      |
|  |    | 18  | ПР №7 Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.   | 2         |                                      |
| Тема 2.2.  | 8  | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | <b>4</b>  |                                      |

|  |   |  |          |                                      |
|--|---|--|----------|--------------------------------------|
| Первичные преобразователи (датчики)                              | 19  | Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки эксплуатации   | 2        | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.2. ПК 3.2. |
|  | 20  | Датчики технологических параметров.  | 2        |                                      |
|  | <b>Практические занятия</b>                     |  | <b>4</b> |                                      |
|  | 21  | ПР №8 Изучение конструкции датчика температуры.  | 2        |                                      |
|  | 22  | ПР №9 Изучение конструкции датчика температуры.  |          |                                      |
| Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы         | <b>8</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.2. ПК 3.2. |
|  | 23  | <b>Цифровые устройства.</b> Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.  | 2        |                                      |
|  |   | <b>Исполнительные механизмы.</b> Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы   |          |                                      |
|  | <b>Практические занятия</b>                     |  | <b>2</b> |                                      |
| 24   | ПР №10 Изучение конструкции датчика деформации. | 2  |          |                                      |
| <b>Раздел 3. Цифровая трансформация производства</b>             |   |  | <b>6</b> |                                      |
| Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов     | <b>10</b>                                       | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.2. ПК 3.2. |
|  | 25  | <b>Автоматизация в отраслях пищевой промышленности.</b> Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции  | 2        |                                      |
|  |   | <b>Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов</b>  |          |                                      |
|  |   | <b>Системы индустриального ИОТ.</b> Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/IIOT системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.   |          |                                      |
| Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства | <b>10</b>                                       | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.2. ПК 3.2. |
|  | 26  | <b>Робототехника.</b> Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда | 2        |                                      |
|  |   | <b>Гибкие автоматизированные производства.</b> Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.   |          |                                      |

|  |    |                          |              |           |
|--|----|--------------------------|--------------|-----------|
|  | 27 | Дифференцированный зачет | 2            |           |
|  |    |                          | <b>Всего</b> | <b>54</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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>.

2. Антипова, Л. В. 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, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>.

3. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514330>.

4. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514330>.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>.

6. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517704>.

7. Щагин, А. В. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 163 с. — (Профессиональное

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

| Результаты обучения   | Показатели освоённости компетенций  | Методы оценки   |
|---|---|---|
| <p>Знает:</p> <p>понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи.</p> <p>принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации.</p> <p>классификацию автоматических систем и средств измерений.</p> <p>общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).</p> <p>классификацию технических средств автоматизации.</p> <p>измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.</p> <p> типовые средства измерений, область их применения;</p> <p> типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p> <p> особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с</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 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> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>технологическими инструкциями.</p> <p>Умеет:</p> <p>использовать в<br/>производственной<br/>деятельности средства<br/>механизации и автоматизации<br/>технологических процессов.<br/>проектировать, производить<br/>настройку и сборку систем<br/>автоматизации, выбирать<br/>параметры режима работы<br/>оборудования, подлежащего<br/>регулированию.<br/>проводить настройку<br/>приборов автоматики на<br/>заданный режим.<br/>владеть навыком их<br/>обслуживания, осуществлять<br/>контроль измерительных<br/>приборов при монтаже,<br/>технологическом<br/>обслуживании и ремонте<br/>оборудования.<br/>обеспечивать сопровождение<br/>производства продуктов<br/>питания из молочного и<br/>мясного сырья на<br/>автоматизированных<br/>технологических линиях в<br/>соответствии с<br/>технологическими<br/>инструкциями.</p> |  |  |
|--|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**

**ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»: *формирование представлений об* прикладных компьютерных программах в профессиональной деятельности Дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>5</sup>:

| Код ОК, ПК | Уметь   | Знать   | Владеть навыками |
|------------|---|---|------------------|
| ОК 02      | Уо.02.01 применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности;<br>Уо.02.02 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального | Зо.02.01 общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест;<br>Зо.02.02 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;<br>Зо.02.03 основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;<br>Зо.02.04 основные понятия автоматизированной обработки информации | -                |

<sup>5</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

|        |   |  |  |
|--------|---|--|--|
| ПК 1.1 | У 1.1.01 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; | З 1.1.01 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; | Н. базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности |
|--------|---|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины          | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|---|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия <sup>6</sup>                      | 72            | 60                               |
| <i>Курсовая работа (проект)</i>                   | -             | -                                |
| Самостоятельная работа                            | -             | -                                |
| Промежуточная аттестация в форме <i>диф.зачет</i> | 2             | 2                                |
| <b>Всего</b>                                      | <b>72</b>     | <b>60</b>                        |

<sup>6</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)   | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| 1  | 2  | 3   |   |
| <b>Раздел 1. Автоматизация профессиональной деятельности</b>   |  |   | ОК 02   |
| <b>Тема 1.1</b><br>Информация и информационные процессы  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2\0   |   |
|  | <b>Практическое занятие 1</b> Понятие об информации, её виды, свойства. Роль информации и связанных с ней процессов в профессиональной деятельности.                 | 2   |   |
| <b>Тема 1.2</b><br>Технические средства информационных технологий  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4\0   |   |
|  | <b>Практическое занятие 2</b> Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест                             | 2   |   |
|  | <b>Практическое занятие 3</b> Приобретение основных навыков работы с программами для ОС  | 2   |   |
| <b>Тема 1.3</b><br>Автоматизированные системы, автоматизированные рабочие места                              | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6\0   |   |
|  | <b>Практическое занятие 4</b> Информационные системы. Автоматизированные системы управления. АРМ   | 2   |   |
|  | <b>Практическое занятие 5</b> Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.  | 2   |   |
|  | <b>Практическое занятие 6</b> Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для естественно-научной деятельности. | 2   |   |
| <b>Раздел 2. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в профессиональной деятельности</b> |  |   | ОК 02,<br>ПК1.1   |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Программное обеспечение компьютера</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2\0</b> |
|  | <b>Практическое занятие 7</b> Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.   | 2          |
|  | <b>Лекционное занятие 8</b> Обзор программного обеспечения. Пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач.                                     | 2          |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Текстовые процессоры</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>0</b>   |
|  | <b>Лекционное занятие 1</b> Работа с панелями инструментов и системой меню. Использование функциональных клавиш в процессе редактирования текстового документа | 2          |
|  | <b>Лекционное занятие 2</b> Текстовый процессор. Форматирование шрифтов и абзацев. Работа со стилями документов.   | 2          |
|  | <b>Лекционное занятие 3</b> Текстовый процессор. Форматирование текста. Разбивка текста на страницы.   | 2          |
|  | <b>Лекционное занятие 4</b> Форматирование текста. Подготовка документа к выводу на печать.  | 2          |
|  | <b>Лекционное занятие 5</b> Текстовые процессоры и их использование в информационных технологиях   | 2          |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Электронные таблицы</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>20</b>  |
|  | <b>Практическое занятие 9</b> Электронные таблицы: основные понятия и способ организации.  | 2          |
|  | <b>Практическое занятие 10</b> Структура электронных таблиц: ячейка, строка, столбец.  | 2          |
|  | <b>Практическое занятие 11</b> Адреса ячеек. Строка меню. Панели инструментов  | 2          |
|  | <b>Практическое занятие 12</b> Ввод данных в таблицу.  | 2          |
|  | <b>Практическое занятие 13</b> Типы и формат данных: числа, формулы, текст.  | 2          |
|  | <b>Практическое занятие 14</b> Применение табличного процессора для решения профессиональных задач.  | 2          |
|  | <b>Практическое занятие 15</b> Создание и ввод данных в ячейки электронной таблицы и их форматирование.  | 2          |
|  | <b>Практическое занятие 16</b> Электронные таблицы и их использование в  | 2          |

|  |   |          |                 |
|--|---|----------|-----------------|
|  | информационных технологиях.   |          |                 |
|  | <b>Практическое занятие 17</b> Электронные таблицы и их использование в информационных технологиях.   | 2        |                 |
|  | <b>Практическое занятие 18</b> Расчёт в электронных таблицах по данным, находящимся на разных листах.                                       | 2        |                 |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Компьютерные презентации</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> |                 |
|  | <b>Практическое занятие 19</b> Средства презентации и их использование в информационных технологиях.  | 2        |                 |
|  | <b>Практическое занятие 20</b> Работа по созданию, редактированию и обработке собственной многослойной презентации по специальности         | 2        |                 |
|  | <b>Практическое занятие 21</b> Работа по созданию, редактированию и обработке собственной многослойной презентации по специальности         | 2        |                 |
| <b>Тема 2.5</b><br><b>Системы управления базами данных</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> |                 |
|  | <b>Практическое занятие 22</b> Системы управления базами данных и их использование в информационных технологиях.                            | 2        |                 |
|  | <b>Практическое занятие 23</b> Системы управления базами данных и их использование в информационных технологиях.                            | 2        |                 |
| <b>Раздел 3. Профессионально ориентированное программное обеспечение</b> |   |          | ОК 02,<br>ПК1.1 |
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Специальное программное обеспечение</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> |                 |
|  | <b>Практическое занятие 24</b> Программные продукты, используемые в профессиональной деятельности: характеристика и возможности применения. | 2        |                 |
|  | <b>Практическое занятие 25</b> Работа с информационными ресурсами специальности.  | 2        |                 |
| <b>Тема 3.2.</b><br><b>Справочно-правовые информационные системы</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> |                 |
|  | <b>Практическое занятие 26</b> Изучение структуры СПС «Консультант Плюс». Поиск документов. Работа с текстом документа.                     | 2        |                 |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Пакеты прикладных программ по</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> |                 |
|  | <b>Практическое занятие 27</b> Изучение программного продукта 1С Бухгалтерия, Меркурий.   | 2        |                 |

|   |  |           |                 |
|---|--|-----------|-----------------|
| отраслям и сферам деятельности  |  |           |                 |
| Тема 3.4<br>Проблемно-ориентированные программы по отраслевым технологиям в АПК | Содержание учебного материала  | 2         |                 |
|   | Практическое занятие 28 Методы решения на ПК задач сельскохозяйственного производства  | 2         |                 |
| <b>Раздел 4. Защита информации</b>  |  |           |                 |
| Тема 4.1<br>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности    | Содержание учебного материала  | 4         | ОК 02,<br>ПК1.1 |
|   | Практическое занятие 29 Средства защиты информации в автоматизированных информационных системах (АИС), компьютерных сетях и компьютерах. | 2         |                 |
|   | Практическое занятие 30 Антивирусная защита. Правовое обеспечение информационной безопасности  | 2         |                 |
|   | Самостоятельная работа   | 2         |                 |
|   | Диф.зачет  | 2         |                 |
|   | <b>Итого</b>   | <b>72</b> |                 |

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по 19.02.11 Технология производства питания из растительного сырья.

Лаборатория «Сельскохозяйственные биотехнологии», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 19.02.11 Технология производства питания из растительного сырья.

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

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование)

2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)

3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)

4. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. - Москва: КНОРУС, 2021. - 482 с.

5. Япарова Ю.А. Информационные технологии. Практикум с примерами решения задач: учебно-практическое пособие. - Москва: КНОРУС, 2022. - 228 с.

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>. - Текст: электронный.

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>. - Текст: электронный.

3. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>. - Текст: электронный.

4. Российская электронная школа (РЭШ). – URL: <https://resh.edu.ru/>

5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). - Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Текст: электронный.

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

| Результаты обучения  | Показатели освоённости компетенций   | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины;</li> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска</li> </ul> | <p>Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при решении практических задач.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка «5» выставляется, если обучающийся:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;</li> <li>- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию</li> <li>- правильно выполнил графическое изображение алгоритма и иные чертежи и графики, сопутствующие ответу;</li> <li>- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении</li> </ul> </li> </ul> | <p>Проверка знаний в процессе учебных занятий.</p> <p>Тестирование</p> <p>Кейс-задания</p> <p>Проведение устных опросов; экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ;</p> <p>проверка результатов и хода выполнения практических работ</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья;</li> <li>- 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</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с</li> </ul> | <p>практического задания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;</li> <li>- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов.</li> <li>- оценка «4» выставляется, если ответ имеет один из недостатков: <ul style="list-style-type: none"> <li>- допущены небольшие пробелы, не искажившие логического и информационного содержания ответа;</li> <li>- нет определенной логической последовательности, неточно используется терминология;</li> <li>- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя;</li> <li>- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию преподавателя.</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|--|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p> <p>- документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.</p> | <p>- оценка «3»<br/>выставляется, если:</p> <p>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса, имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, чертежах, блок-схем и выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме,</p> <p>- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.</p> <p>- оценка «2»<br/>выставляется, если:</p> <p>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</p> <p>- обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного</p> |  |
|---|---|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>материала,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в чертежах, блок-схем и иных выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.</li> </ul>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</li> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач.</li> <li>- Осуществление поиска информации в сети "Интернет" для решения профессиональных задач.</li> <li>- Использование современного программного обеспечения в профессиональной деятельности.</li> <li>- Использование различных цифровых средств для решения профессиональных задач</li> <li>-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ.</li> <li>- Оценка результатов выполнения практических работ.</li> <li>-</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>необходимые источники информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных</li> </ul> |  |  |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>числе в электронном виде.<br/>- использовать<br/>информационные и<br/>телекоммуникационные<br/>технологии сбора,<br/>размещения, хранения,<br/>накопления, преобразования<br/>и передачи данных в<br/>профессионально-<br/>ориентированных<br/>информационных системах<br/>производства продуктов<br/>питания животного<br/>происхождения на<br/>автоматизированных<br/>технологических линиях</p> |  |  |
|---|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**

**ОП.06 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ ООО «ОПХ СОЛЯНСКОЕ»**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|  |            |
|--|------------|
| <b><u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u></b> .....   | <b>3</b>   |
| <b><u>1. Общая характеристика</u></b> .....  | <b>96</b>  |
| <b><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></b> ..... | <b>49</b>  |
| <b><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></b> .....                    | <b>49</b>  |
| <b><u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                               | <b>33</b>  |
| <b><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></b> .....                              | <b>100</b> |
| <b><u>2.2. Содержание дисциплины</u></b> .....   | <b>108</b> |
| <b><u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                                   | <b>42</b>  |
| <b><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></b> .....                           | <b>42</b>  |
| <b><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></b> .....                               | <b>111</b> |
| <b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....               | <b>111</b> |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП. 06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»: сформировать знания о основных группах микроорганизмов, санитарно-гигиенических требованиях, микробиологических исследованиях.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена и является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>7</sup>:

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

<sup>7</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

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

|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
|       | <p>развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.</p> | <p>и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта.</p>  |  |
| ОК.05 | <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>   | <p>правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.</p>   |  |
| ОК.09 | <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы; (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые</p>   | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся</p> |  |

|        |   |   |  |
|--------|---|---|--|
|        | <p>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>к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>   |  |
| ПК 2.1 | <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, холодильные и морозильные камеры; уложенной в тару в контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации;</p> | <p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; и требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,</p> | <p>приемки и определения поступающего мясного сырья; качественных показателей распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса признакам и показаниям КИП; охлаждения по внешним регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром качества</p> |

|               |  |  |  |
|---------------|--|--|--|
|               | <p>безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>  | <p>требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> | <p>охлаждения сырья; или по результатам анализа контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>  |
| <p>ПК 2.3</p> | <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,</p> | <p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p>  | <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего</p> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> | <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного</p> | <p>места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> |
|--|--|---|---|

|  |  |                |  |
|--|--|----------------|--|
|  |  | происхождения. |  |
|--|--|----------------|--|

| №№<br>п/п | Дополнительные<br>знания, умения,<br><b>навыки (если<br/>указаны ПК)</b>   | №, наименование<br>темы | Объем<br>часов | Обоснование<br>включения в<br>рабочую<br>программу |
|-----------|--|-------------------------|----------------|--|
| ВД1       | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке |                         | 84             | По запросу работодателя                            |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины           | Объем в часах | В т.ч. в форме<br>практ. подготовки |
|--|---------------|-------------------------------------|
| Учебные занятия                                    | 40            | 42                                  |
| Самостоятельная работа                             | 2             |                                     |
| Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i> | 2             |                                     |
| <b>Всего</b>                                       | <b>84</b>     | <b>42</b>                           |

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                  | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельная работа  | 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 Общая микробиология</b>          |   |   |   |
| <b>Тема 1.1. Морфология микроорганизмов</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>  | ОК 1-7 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4             |
|  | <b>Лекция:</b> Бактерии, дрожжи, плесневые грибы, плесени, актиномицеты, вирусы, риккетсии.   | 2   |   |
|  | <b>Лекция:</b> Положение микроорганизмов в системе живых существ. Техника исследования морфологии микроорганизмов   | 2   |   |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ №1,№2</b>  | <b>4</b>  |   |
|  | Приготовление препаратов для изучения живых микроорганизмов ("раздавленная капля" и "висячая капля"); исследование микроорганизмов в окрашенном состоянии.  | 2   |   |
|  | Приготовление мазков из микробных культур, окрашивание их и микроскопирование   | 2   |   |
| <b>Тема 1.2. Систематика микроорганизмов</b> | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  | ОК 1-7 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4             |
|  | <b>Лекция:</b> Основные понятия и термины микробиологии. Понятие о систематике микроорганизмов, их классификация и номенклатура. Таксонометрические категории микроорганизмов. Определение понятия «вид», «штамм», «клон», «популяция». | 2   |   |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ №3,№4</b>  | <b>4</b>  |   |
|  | <b>Лабораторная работа</b> Работа на основном оборудовании микробиологической лаборатории с оптическим микроскопом;   | 2   |   |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | <b>Лабораторная работа</b> Исследование основных групп микроорганизмов  | 2         |   |
| <b>Тема 1.3. Физиология микроорганизмов основных групп микроорганизмов</b> | <b>Содержание</b>   | <b>10</b> | ОК 1-7 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лекция:</b> Использование плесневых грибов, плесени, применение в производстве антибиотиков, плесени, вызываемые порчу продуктов                               | 2         |   |
|  | <b>Лекция:</b> Физиология микроорганизмов, питание, дыхание, типы дыхания   | 2         |   |
|  | <b>Лекция:</b> ферменты микроорганизмов клетки.<br>Ферментные препараты на основе микробиологического синтеза   | 2         |   |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ №5,№6</b>  | <b>4</b>  | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лабораторная работа</b> Приготовление мазков из микробных культур, окрашивание их и микроскопирование.   | 2         |   |
|  | <b>Лабораторная работа:</b> Приготовление препаратов для изучения живых микроорганизмов, исследование микроорганизмов в окрашенном состоянии                      | 2         |   |
| <b>Тема 1.4 Наследственность и изменчивость микроорганизмов</b>            | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лекция:</b> Генетическая и химическая основы последовательности микроорганизмов. Роль ДНК как материального носителя последовательных свойств микроорганизмов. | 2         |   |
|  | <b>Лекция:</b> Формы изменчивости. Направленная изменчивость микроорганизмов. способы получения новых микроорганизмов для пищевых производств                     | 2         |   |
| <b>Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</b>      | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лекция:</b> Роль микроорганизмов в превращениях органических и минеральных веществ в природе.  | 2         |   |
|  | <b>Лекция:</b> Превращения азотсодержащих соединений Молочнокислое, маслянокислое, спиртовое, уксусное брожение. Брожение клетчатки.                              | 2         |   |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| <b>Тема 1.6.<br/>Распространение<br/>микроорганизмов в<br/>природе</b>   | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК<br>2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК<br>3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лекция:</b> Микрофлора почвы. Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве в зависимости от климата, условий. Роль почвы в загрязнении микроорганизмами воздуха, воды, растений, пищевых продуктов. Значение титра бактерий группы кишечных палочек и титра клостридиум перфрингенс для санитарной оценки почвы. | 2         |   |
|  | <b>Лекция:</b> Микрофлора воды различных источников. Количественный и видовой состав микрофлоры воды. Зоны соприкосновения водоемов. Санитарная оценка воды по микробиологическим показателям. Значение микробиологического контроля воды используемой на пищевых предприятиях.  | 2         | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК<br>2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК<br>3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лекция:</b> Микрофлора воздуха. Количественный и видовой состав микрофлоры в зависимости от степени его загрязненности. Микрофлора почвы, воды, воздуха как источник загрязнения пищевых продуктов болезнетворными микроорганизмами. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.                                  | 2         |   |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ №9,№10</b>  | <b>4</b>  | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК  |
|  | <b>Лабораторная работа</b> Проведение стерилизации, пастеризации, посева и культивирования микроорганизмов, выделение чистых культур микроорганизмов и их идентификация.   | 2         | 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК<br>3.2,ПК 3.3,ПК 3.4                     |
| <b>Лабораторная работа</b> Проведение стерилизации, пастеризации, посева и культивирования микроорганизмов, выделение чистых культур микроорганизмов и их идентификация. | 2  |           |   |
| <b>Раздел 2 Специальная микробиология с основами санитарии и гигиены.</b>  |  |           |   |
| <b>Тема 2.1 Основные</b>   | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>  | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК  |

|  |   |    |   |
|--|---|----|---|
| <b>пищевые инфекции и пищевые отравления</b>   | <b>Лекция:</b> Пищевые токсикоинфекции, вызываемые патогенными и условно ПАТЫ микроорганизмами. Пищевые интоксикации, вызываемые токсигенными стафилококками и стрептококками. Ботулизм. Микотоксикозы. Характеристика микроорганизмов, возбудителей токсикоинфекции и токсикозов, их устойчивость, распространение в природе | 2  | 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4                  |
|  | <b>Лекция:</b> Пути и источники обсеменения мяса, мясных продуктов возбудителями токсикоинфекции и токсикозов. Условные токсинообразования. Природа токсинов и их устойчивость к температуре, химическим составам и другим факторам.  | 2  |   |
|  | <b>Лекция:</b> Организация санитарно-гигиенических мероприятий по предупреждению обсеменения пищевых продуктов возбудителями пищевых  | 2  |   |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ №11,№12,№13</b><br><b>Лабораторная работа:</b> Наблюдение за ростом колоний микроорганизмов - возбудителей пищевых токсикоинфекций на питательных средах.  | 6  | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лабораторная работа:</b> Наблюдение за ростом колоний микроорганизмов - возбудителей пищевых токсикозов на питательных средах.   | 2  |   |
|  | <b>Лабораторная работа:</b> Приготовление мясопептонного бульона, мясопептонного агара  | 2  |   |
| <b>Лабораторная работа:</b> Приготовление мясопептонного бульона, мясопептонного агара                         | 2   |    |   |
| <b>Тема 2.2. Микрофлора мяса животных и птиц. Санитарно-гигиенический контроль в цехах убоя и разделки туш</b> | <b>Содержание</b>   | 10 | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лекция:</b> Организация санитарно-гигиенического контроля в цехах убоя скота и разделки туш . Микрофлора организма животного. Понятие о стерильности тканей и органов животных. Причины обсеменения микроорганизмами тканей и органов животных. Мероприятия по снижению обсемененности микроорганизмами мясных туш         | 2  |   |
|  | <b>Лекция:</b> Микробиологический контроль, случаи его обязательного  | 2  |   |

|  |   |          |   |
|--|---|----------|---|
|  | <p>проведения Санитарно-гигиенические требования к цехам. Методы и средства санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, производственных помещений, тары, санитарной и специальной одежды, инструментов, рук работников. Правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>  |          |   |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ №14,№15,№16</b>  | <b>6</b> | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лабораторная работа:</b> Определение свежести мяса органолептическим путем .   | 2        |   |
|  | <b>Лабораторная работа:</b> Определение свежести мяса методом бактериоскопии Приготовление моющих и дезинфицирующих средств и обработка ими объектов.   | 2        |   |
|  | <b>Лабораторная работа:</b> Проведение санитарной обработки объектов, имитирующих оборудование и материалы для покрытия стен и полов.   | 2        |   |
| <b>Тема 2.3.<br/>Микрофлора мяса и мясных продуктов при холодильной обработке, посоле, сушке, в условиях вакуума</b> | <b>Содержание</b>   | 2        | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|  | <b>Лекция:</b> Микрофлора охлажденного и мороженого мяса. Влияние низких температур и относительной влажности на микрофлору мяса. Виды порчи охлажденного и мороженого мяса. Меры по предупреждению развития микроорганизмов в мясе при его транспортировки. Микрофлора рассолов и соленых мясных продуктов. Микробиологические процессы при посоле. Изменчивость микроорганизмов в процессе посола. Возбудители порчи мяса при посоле. |          |   |
|  | <b>Лекция:</b> Меры по ее предупреждению. Факторы влияющие на микроорганизмы мяса и мясных продуктов при сушке в условиях вакуума. Изменения микроорганизмов на основных этапах процесса сушки. Санитарные требования к производству мяса и мясных продуктов, высушенных в условиях вакуума   | 2        |   |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ №17,№18</b>  | <b>4</b> | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК                   |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | <b>Лабораторная работа:</b> Проведение актериологического исследования соленого, свежего, мороженого мяса   | 2         | 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4   |
|   | <b>Лабораторная работа:</b> Учёт посевов и идентификация выделенных культур микроорганизмов   | 2         |   |
| <b>Тема 2.4.<br/>Микрофлора колбасных изделий.<br/>Санитарно-гигиенический контроль в колбасном цехе</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>  | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|   | <b>Лекция:</b> Источники обсеменения колбасного фарша. Микрофлора фарша. Влияние тепловой обработки на микрофлору фарша. Виды порчи колбасных изделий. Меры профилактики, обеспечивающие получение изделий высокого качества Задачи микробиологического контроля в колбасном производстве. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбас<br>Методы и средства санитарной обработки оборудования, помещений, инвентаря и тары в цехе по производству колбас | 2         |   |
|   | <b>В том числе лабораторных и практических работ № 19,№20,№21</b>   | <b>4</b>  | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|   | <b>Лабораторная работа</b> Проведение бактериологического исследования колбасных изделий.   | 2         |   |
|   | <b>Лабораторная работа</b> Проведение органолептического исследования колбасных изделий   | 2         |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к тестовым заданиям по теме «Микрофлора колбасных изделий, контроль в колбасном цехе»  | 2         |   |
| <b>Тема 2.5.<br/>Микрофлора мясных консервов.<br/>Санитарно-гигиенический контроль в консервном цехе.</b> | <b>Лекция:</b> Источники микробного обсеменения консервов. Условия, способствующие размножению в них микроорганизмов. Стерилизация.<br>Виды микробной порчи консервов. Санитарно-гигиенические требования при производстве консервов.<br>Методы и средства санитарной обработки оборудования, помещений, инвентаря, тары в цехе по производству консервов.  | 2         | ОК 1-9 ПК 1.4 ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2,ПК 3.3,ПК 3.4 |
|   | <b>Дифференцированный зачет</b>   | <b>2</b>  |   |
| <b>Всего</b>  |   | <b>84</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Оборудование учебного кабинета: Комплект учебно-методической документации, комплект приспособлений, инструментов, наглядные пособия.

1. Микроскопы
2. Лабораторная посуда
3. Краски по Грамму
4. Чашки Петри
5. Штативы
6. Колба Вульфа
7. Кристаллизационная чаша
8. Бактериальные петли
9. Тампонницы
10. Песочные часы
11. Стекла предметные
12. Стекла покровные
13. шпатели стеклянные и металлические
14. Пинцеты
15. Ножницы
16. Скальпели
17. Банка со спиртом для обработки образцов мяса перед посевом
18. Горелка спиртовая
19. Пробирки стеклянные
20. Карандаш по стеклу
21. Лупа
22. Масленка с иммерсионным маслом
23. Листы фильтровальной бумаги для высушивания мазков
24. Пипетатор
25. Ступки фарфоровые с пестиком
26. Среда Эндо
27. Агар
28. Весы
29. Вата
30. Марля
31. Пергаментная бумага

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. В.Б.Емцов, Е.Н. Мишустин Микробиология Москва – Юрайт 2018
2. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. -М.: Колос, 2010;
3. Сидоров М.А., Нецепляев С.В., Корнелаева Р.П. Лабораторный практикум по микробиологии мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2008.'

#### **Дополнительная:**

1. Корнелаева Р.П. Санитарная микробиология. Микробиологический контроль мяса, мясных продуктов, яиц и яйцепродуктов. - М.: МГУПБ, 2009.
2. Степаненко П.П., Корнелаева Р.П. Санитарная микробиология. Микробиологический контроль объектов внешней среды (вода, воздух, почва). - М.: МГУПБ, 2000.
3. Сан П и Н 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. -М.: Издательство стандартов, 1997.
4. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Госстандарт России 511705.1-2001. - М.: Издательство стандартов, 2001.
5. Гусев М.В., Милеева А.А. Микробиология. - М.: Издательство МГУ, 1992.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО; Издательский центр " Академия", 2000.
7. Мудрецова - Висе К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. - М.: Издательство "Деловая литература", 2001.
8. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. - СПб.: ГИОРД, 2002.

#### **Интернет – ресурсы:**

- Микробиология мяса, конспект лекций  
Food – industry.ru
- Smikro.ru
- Meat Duanch.com – журнал мясные технологии
- znautovar. Ru – сайт микробиологии
- vetlib.ru – ветеринарная он-лайн библиотека
- micro – biologi.ru – ветеринарная микробиология

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

| Результаты обучения   | Формы и методы оценки   |
|---|---|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные понятия и термины микробиологии;</li><li>- классификацию микроорганизмов;</li><li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li><li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li><li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li><li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li><li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li><li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li><li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li><li>- схему микробиологического контроля;</li><li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li></ul> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- письменного/устного опроса;</li><li>- тестирования;</li><li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li></ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- письменных/устных ответов,</li><li>- тестирования</li></ul> |

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

**рабочая программа дисциплины**  
**ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных по запросу**  
**работодателя ООО «ОПХ Соляное»**

**2024 г.**

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП. 07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных по запросу ОПХ «Солянокское»»: сформировать знания об особенностях развития, строения и функционирования различных органов и систем органов животных.

Дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» включена и является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>8</sup>:

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

<sup>8</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

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

|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
|       | <p>развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.</p> | <p>и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта.</p>  |  |
| ОК.05 | <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>   | <p>правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.</p>   |  |
| ОК.09 | <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы; (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые</p>   | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся</p> |  |

|        |   |   |  |
|--------|---|---|--|
|        | <p>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>к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>   |  |
| ПК 2.1 | <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, холодильные и морозильные камеры; уложенной в тару в контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации;</p> | <p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; и требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,</p> | <p>приемки и определения поступающего мясного сырья; качественных показателей распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса признакам и показаниям КИП; охлаждения по внешним регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром качества</p> |

|        |  |  |  |
|--------|--|--|--|
|        | <p>безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>  | <p>требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> | <p>охлаждения сырья; или по результатам анализа контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>  |
| ПК 2.3 | <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,</p> | <p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p>  | <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего</p> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> | <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного</p> | <p>места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> |
|--|--|---|---|

|  |  |                |  |
|--|--|----------------|--|
|  |  | происхождения. |  |
|--|--|----------------|--|

### 2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

| №№ п/п | Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b> (если указаны ПК)   | №, наименование темы  | Объем часов | Обоснование включения в рабочую программу  |
|--------|--|---|-------------|--|
| ВД1    | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке | 1.1. Понятие о клетке, тканях.<br>2.1. Система органов движения.<br>2.2. Кожный покров и его производные.<br>2.3. Система внутренних органов.<br>2.4. Система органов крово – и лимфообращения.<br>2.5. Железы внутренней секреции.<br>2.6. Нервная система и анализаторы.<br>3.1. Система крови.<br>3.2. Система кровообращения и лимфообращения.<br>3.3. Система дыхания.<br>3.4. Система пищеварения | 72          | Знание особенностей развития, строения и функционирования различных органов и систем органов животных по запросу работодателя ООО "ОПХ Солянское". |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины           | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                                    | 70            | 34                               |
| Самостоятельная работа                             | 2             | -                                |
| Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i> | -             | -                                |
| Всего  | 72            | 34                               |

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                   | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий  | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| <b>Раздел 1. Общая цитология, гистология.</b> |   | <b>4/2</b>  |   |
| <b>Тема 1. 1. Понятие о клетке, тканях.</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>4/2</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 05, ОК09 ПК 2.1, ПК 2.3.                       |
|   | 1.Строение клетки. Общее понятие о тканях и их классификация.   | 2   |   |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  |   |   |
|   | Лабораторная работа №1. Устройство светового микроскопа. Изучение под микроскопом и зарисовка строения животной клетки и митоза.  | 2   |   |
| <b>Раздел 2. Анатомия</b>                     |   | <b>48/24</b>  |   |
| <b>Тема 2.1 Система органов движения.</b>     | <b>Содержание</b>   | <b>14/6</b>   | ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 05, ОК09 ПК 2.1, ПК 2.3.                       |
|   | 1.Строение и развитие кости как органа. Скелет туловища. Строение черепа.   | 2   |   |
|   | 2.Периферический скелет.  | 2   |   |
|   | 3.Соединения костей. Сращения, их виды. Суставы грудной конечности, их связки. Суставы тазовой конечности, их связки.             | 2   |   |
|   | 4. Понятие о мышцах, их функции и развитие. Мышцы туловища, позвоночного столба, конечностей. Факторы, влияющие на качество мяса. | 2   |   |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  |   |   |

|   |  |              |   |
|---|--|--------------|---|
|   | Лабораторная работа №2. Исследование под микроскопом гистологических препаратов костной и мышечной тканей.                                 | 2            |   |
|   |  | 2            |   |
|   | Практическое занятие №1. Анализ строения скелета и его отдельных костей.   |              |   |
|   | Практическое занятие №2. Анализ расположения и функции мышц туловища и конечностей.  | 2            |   |
| <b>Тема 2.2. Кожный покров и его производные.</b> | <b>Содержание</b>  | <b>4/2</b>   | ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 05, ОК09 ПК 2.1, ПК 2.3. |
|   | Кожный покров, его физиологическое значение.<br>Производные кожи.  | 2            |   |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |              |   |
|   | Практическое занятие 3. Анализ строения кожи и кожного покрова.  | 2            |   |
| <b>Тема 2.3. Система внутренних органов.</b>      | <b>Содержание</b>  | <b>22/10</b> | ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 05, ОК09 ПК 2.1, ПК 2.3. |
|   | 1. Система органов пищеварения. Органы ротовой полости. Глотка. Пищевод. Желудок. Тонкий и толстый кишечник, печень, поджелудочная железа. | 2            |   |
|   | 2. Тонкий и толстый кишечник, печень, поджелудочная железа.  |              |   |
|   | 3. Система органов дыхания. Нос, носовая полость, их строение. Гортань, трахея, легкие.  | 2            |   |
|   | 4. Общая характеристика органов мочевого выделения, их функции. Почки, их расположение, строение, типы. Образование мочи.                  | 2            |   |
|   | 5. Общая характеристика органов размножения самца и самки.   | 2            |   |
|   | 6. Анатомические особенности строения органов домашних птиц.   | 2            |   |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |              |   |

|  |  |             |   |
|--|--|-------------|---|
|  | Практическая работа №4. Анализ строения органов пищеварения у животных.  | 2           |   |
|  | Практическая работа №5. Анализ строения органов дыхания у животных.  | 2           |   |
|  | Практическая работа №6. Анализ строения органов мочевого выделения у животных.                                       | 2           |   |
|  | Практическая работа №7. Анализ строения органов размножения у самцов и самок.  | 2           |   |
|  | Практическая работа №8. Анализ строения внутренних органов у птиц.   | 2           |   |
| <b>Тема 2.4. Система органов крово – и лимфообращения.</b> | <b>Содержание</b>  | <b>6/4</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 05, ОК09 ПК 2.1, ПК 2.3. |
|  | 1. Характеристика и значение системы органов крово – и лимфообращения. Сердце, его строение, топография.             | 2           |   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |             |   |
|  | Лабораторная работа № 3. Исследование под микроскопом гистологических препаратов кровеносных сосудов и мышцы сердца. | 2           |   |
|  | Практическая работа №9. Анализ строения и топографии сердца животных.  | 2           |   |
| <b>Тема 2.5. Железы внутренней секреции.</b>               | <b>Содержание</b>  | <b>4/2</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 05, ОК09 ПК 2.1, ПК 2.3. |
|  | Железы внутренней секреции, их строение, функции и топография  | 2           |   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   |             |   |
|  | Практическая работа №10. Анализ строения и топографии желез внутренней секреции.                                     | 2           |   |
| <b>Тема 2.6. Нервная система и анализаторы.</b>            | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>2/0</b>  |   |
|  | 1. Особенности строения нервной системы и анализаторов, у животных и птиц.   | 2           |   |
| <b>Раздел 3. Физиология.</b>                               |  | <b>16/8</b> |   |

|   |   |            |  |
|---|---|------------|--|
| Тема 3.1. Система крови   | <b>Содержание</b>   | <b>4/2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК03,<br>ОК 05,ОК09 ПК 2.1,<br>ПК 2.3. |
|   | Кровь, тканевая жидкость и лимфа как внутренняя среда организма.                                      | 2          |  |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  |            |  |
|   | Практическая работа №11. Анализ состава лимфы и крови.  | 2          |  |
| Тема 3.2. система кровообращения и лимфообращения.              | <b>Содержание</b>   | <b>4/2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК03,<br>ОК 05,ОК09 ПК 2.1,<br>ПК 2.3. |
|   | 1.Сердечный цикл. Движение крови по кровеносным сосудам. Образование лимфы.                           | 2          |  |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  |            |  |
|   | Практическая работа №12 Анализ строение кругов кровообращения. Движение крови по кровеносным сосудам. | 2          |  |
| Тема 3.3. Система дыхания.                                      | <b>Содержание</b>   | <b>4/2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК03,<br>ОК 05,ОК09 ПК 2.1,<br>ПК 2.3. |
|   | Дыхание. Типы и частота дыхания. Регуляция дыхания.   | 2          |  |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  |            |  |
|   | Практическое занятие №13.Определение механизма вдоха, выдоха, частоты и типов дыхания.                | 2          |  |
| Тема 3.4. Система пищеварения.                                  | <b>Содержание</b>   | <b>4/2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК03,<br>ОК 05,ОК09 ПК 2.1,<br>ПК 2.3. |
|   | 1.Пищеварение в полости рта. Пищеварение в желудке, кишечнике. Всасывание.                            | 2          |  |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  |            |  |
|   | Практическое занятие №14. Анализ процесса пищеварения.  | 2          |  |
| <i>Промежуточная аттестация в виде дифференциального зачета</i> |   |            |  |
| <b>Всего</b>  |   | <b>72</b>  |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) \_ Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

###### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Зеленецкий, Н. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник для спо / Н. В. Зеленецкий, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленецкий ; под редакцией Н. В. Зеленецкого. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с.

###### Основные электронные издания

1. Зеленецкий, Н. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник для спо / Н. В. Зеленецкий, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленецкий ; под редакцией Н. В. Зеленецкого. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-8385-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193272>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Антипова, Л.В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных / Л.В. Антипова. – М.: КолосС, 2005. –384 с. 2.

2. Боев В.И., Письменская В.Н., Практикум«ИНФРА-М», 2015г, 330 стр.

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

4. Зеленецкий Н.В., Щипакин М.В., К.Н.Зеленецкий, Анатомия и физиология животных, Учебник.- СПб.: Издательство «Лань»,-2018, 368 стр.

5. Писменская, В.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных / В.Н. Писменская, Е.М. Ленченко, Л.А. Голицына. – М.: КолосС, 2007. – 280 с.

Писменская, В.Н. Практикум по анатомии и гистологии сельскохозяйственных животных / В.Н.Писменская, В.И. Боев. – М.: КолосС, 2010. – 328 с. 3.

6. Позняковский, В.М. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных: конспект лекций / В.М. Позняковский, М.С. Куракин; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2006. – 108 с.

7. Осипов, И.В. Атлас анатомии домашних животных / И.В. Осипов. – М.: Аквариум, 2009.

8. Чернявский М.В. Анатомио-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Колос, 2002.- 376 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоённости компетенций | Методы оценки |
|---------------------|------------------------------------|---------------|
|---------------------|------------------------------------|---------------|

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><i>Умеет:</i> общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; и требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для</p> | <p>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции.<br/>Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p> | <p>Устный контроль, групповой опрос, собеседование, письменный контроль тестирование.</p> |
|--|---|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p> количественного учета,<br/> транспортировки и<br/> хранения,<br/> внутризаводского<br/> перемещения<br/> сырья и продуктов<br/> животного<br/> происхождения;<br/> принцип действия<br/> оборудования по<br/> первичной обработке<br/> сырья животного<br/> происхождения; общие<br/> сведения о мясном<br/> скотоводстве;<br/> физико-химические,<br/> органолептические,<br/> технологические и<br/> микробиологические<br/> свойства мясного сырья;<br/> требования к качеству<br/> мясного сырья,<br/> действующие стандарты<br/> на заготавливаемое мясо;<br/> ход приемки сырья<br/> животного<br/> происхождения;<br/> правила отбора проб на<br/> анализ и порядок<br/> проведения<br/> несложных анализов;<br/> требования к контролю<br/> качества изготовления<br/> продукции на<br/> любой стадии процесса<br/> охлаждения или<br/> заморозки;<br/> режимы первичной<br/> переработки мясного<br/> сырья;<br/> требования к состоянию<br/> рабочего места и<br/> оборудования в<br/> соответствии с санитарно-<br/> гигиеническими<br/> требованиями,<br/> требованиями охраны<br/> труда, пожарной,<br/> промышленной и<br/> экологической<br/> безопасности;<br/> правила установки и </p> |  |  |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>размещения продукции,<br/>уложенной в тару<br/>в холодильные и<br/>морозильные камеры;<br/>требования к контролю и<br/>регуливровке<br/>температурного режима<br/>при помощи КИП;<br/>формы и правила ведения<br/>первичной документации;<br/>устройство, принцип<br/>действия, правила<br/>безопасного<br/>обслуживания<br/>оборудования для<br/>количественного учета,<br/>транспортировки и<br/>хранения,<br/>внутризаводского<br/>перемещения<br/>сырья и продуктов<br/>животного<br/>происхождения;<br/>принцип действия<br/>оборудования по<br/>первичной обработке<br/>сырья животного<br/>происхождения.</p> |  |  |
|---|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**  
**ОП.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по запросу работодателя**  
**ООО «ОПХ Соляное»**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|  |            |
|--|------------|
| <b><u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u></b> .....   | <b>3</b>   |
| <b><u>1. Общая характеристика</u></b> .....  | <b>96</b>  |
| <b><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></b> ..... | <b>49</b>  |
| <b><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></b> .....                    | <b>49</b>  |
| <b><u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                               | <b>33</b>  |
| <b><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></b> .....                              | <b>100</b> |
| <b><u>2.2. Содержание дисциплины</u></b> .....   | <b>108</b> |
| <b><u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                                   | <b>42</b>  |
| <b><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></b> .....                           | <b>42</b>  |
| <b><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></b> .....                               | <b>111</b> |
| <b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....               | <b>111</b> |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ЕН.03 Основы экономики, менеджмент и маркетинга

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП. 08 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

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

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК,ПК | Уметь  | Знать  | Владеть навыками |
|-----------|--|--|------------------|
| ОК 01     | <u>Уметь</u> :<br>использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.<br>проектировать, | <u>Знать</u> : понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;<br>принципы измерения, регулирования, контроля и | -                |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. Особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных</p> |  |
|--|--|--|--|

|              |   |  |   |
|--------------|---|--|---|
|              |   | технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.   |   |
| <b>ОК 02</b> | Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;   | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;   | - |
| <b>ОК 03</b> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития</p> <p>самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности,</p> <p>выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> | <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности,</p> <p>правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p> |   |
| <b>ОК 07</b> | Соблюдать нормы экологической безопасности определять   | Правила экологической безопасности при   |   |

|              |   |  |  |
|--------------|---|--|--|
|              | <p>направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности действовать в чрезвычайных ситуациях</p>  | <p>ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> |  |
| <b>ОК 09</b> | <p>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</p> | <p>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>                      |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |  |
|--|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины                    | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|---|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия   | 36            | 10                               |
| Курсовая работа (проект)                                    | -             | -                                |
| Самостоятельная работа                                      | 2             | -                                |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2             | -                                |
| <b>Всего</b>  | <b>36</b>     | <b>10</b>                        |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, маркетинга и менеджмента»

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий   | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|---|
| 1  | 2  | 3   | 4   |
| <b>Раздел 1. Основы экономики</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>10/2</b>   |   |
| Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития                       | <b>1. Понятие об экономике и экономической деятельности людей.</b> Основные положения экономической теории. Методы и функции экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика.   | 2   | OK01,OK02, OK03, OK 07, OK 09   |
| Тема 1.2. Производство и экономика                                       | <b>2. Значение процесса производства и его место в экономике страны.</b> Факторы производства. Издержки производства. Ограниченность ресурсов. Стадии развития производства. Структура современного производства.  | 2   | OK01,OK02, OK03, OK 07, OK 09   |
| Тема. 1.3. Принципы рыночной экономики                                   | <b>3. Понятие рынка, условия его возникновения.</b> Виды рынков. Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы<br>Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения.  | 2   | OK01,OK02, OK03, OK 07, OK 09   |
| Тема. 1.4. Макроэкономические Показатели, нестабильность и регулирование | <b>4. Основные черты макроэкономики. Система показателей макроэкономики.</b> Номинальный и реальный ВВП. Экономический рост в обществе. Пути и факторы экономического роста. Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия. Безработица, ее типы и последствия. Сущность и виды инфляции. Причина и последствия инфляции. Взаимосвязь безработицы и инфляции <b>Цели и направления макроэкономического регулирования.</b> Основные цели и направления государственного регулирования рыночной экономики. Социальная политика государства. <b>Макроэкономическое равновесие.</b> Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия. | 2   | OK01,OK02, OK03, OK 07, OK 09   |

|  |   |              |                                  |
|--|---|--------------|----------------------------------|
| Тема. 1.5.<br>Макроэкономическая<br>нестабильность                               | <b>5. Макроэкономическое равновесие.</b> Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия.  | 2            | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
|  | Безработица, ее типы и последствия. Сущность и виды инфляции. Причина и последствия инфляции. Взаимосвязь безработицы и инфляции.   |              |                                  |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b> Школы экономических учений. Типы и модели экономических систем. Биржи и биржевые сделки. Эластичность спроса. Эластичность предложения. Рыночная цена и точка равновесия. Монополии и монополистические союзы. Проблема неравенства доходов. Кривая Лоренца и индекс Джини.  | 2            | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
| <b>Раздел. 2.<br/>Экономика<br/>сельского<br/>хозяйства</b>                      | <b>Содержание</b>   | <b>10/10</b> |                                  |
| Тема. 2.1. Место<br>сельского хозяйства в<br>АПК                                 | <b>6. Значение, современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства</b> и его механизации. Агропромышленный комплекс как производственно-экономическая система.  | 2            | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
| Тема. 2.2.<br>Предприятие – объект<br>и материальная база<br>предпринимательства | <b>7. Понятие предпринимательства</b> , его виды и сущность. Субъекты предпринимательской деятельности. Роль и организация хозяйствующего субъекта в рыночной экономике. Сельскохозяйственные предприятия как субъект предпринимательства. Современные формы сельскохозяйственных предприятий. Организационно-экономические основы деятельности предприятий.  | 2            | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
| Тема 2.3. Факторы<br>сельскохозяйственного<br>производства                       | <b>8. Роль сельского хозяйства в развитии экономики.</b><br>Особая роль земли в сельском хозяйстве. Земля как предмет и средство труда. Экономические показатели использования земли.<br>Классификация, состав основных фондов сельскохозяйственных предприятий и их оценка. Физический и моральный износ. Амортизация и амортизационные отчисления. Организация материально-технического обеспечения. Лизинг как современный способ технического обеспечения предприятия.<br>Понятие о труде и трудовых ресурсах, особенности сельскохозяйственного труда. Понятие производительности труда. Пути повышения производительности труда в сельском хозяйстве. Современные факторы производства: организация и технология, информация и наука, энергия и экология. | 2            | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
|  | <b>10. Практические занятия.</b><br>Определение показателей экономической эффективности   | 2            | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |

|   |  |           |                                  |
|---|--|-----------|----------------------------------|
|   | использования земли.<br><b>11. Практические занятия.</b><br>Определение показателей оснащенности основными средствами и эффективности их использования. Расчет амортизационных отчислений.<br><b>12. Практические занятия.</b><br>Расчет показателей уровня производительности труда.  | 2<br>2    |                                  |
| Тема 2.4. Техничко-экономические показатели | <b>9. Понятие о размещении и специализации сельскохозяйственного производства</b> как формы общественного разделения труда. Валовая и товарная продукция как основные показатели специализации производства.<br>Понятие об издержках производства и себестоимости продукции. Сущность экономической эффективности производства и ее основные показатели.       | 2         | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
|   | <b>13. Практическое занятие.</b><br>Определение специализации сельскохозяйственного производства.<br>Расчет себестоимости единицы продукции.<br>Определение показателей экономической эффективности сельскохозяйственного производства.  | 2         | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
| Тема 2.5. Оплата труда в сельском хозяйстве | <b>10. Формы и виды оплаты труда на сельскохозяйственных предприятиях.</b> Сущность тарификационной системы, ее составные элементы.<br>Определение расценки за единицу продукции. Начисление заработной платы.   | 2         | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
|   | <b>14. Практические занятия.</b><br>Хозяйственный риск и виды потерь. Современные факторы производства.  | 2         | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
| <b>Раздел 3. Основы менеджмента</b>         | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |                                  |
| Тема 3.1. Сущность современного менеджмента | <b>11. Сущность и характерные черты современного менеджмента.</b> Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система. | 2         | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |
| Тема 3.2. Цикл управления                   | <b>12. Функции менеджмента в рыночной экономике:</b> организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Цикл менеджмента. Связующие процессы.  | 2         | OK01,OK02, OK03,<br>OK 07, OK 09 |

|  |  |            |                                |
|--|--|------------|--------------------------------|
| Тема 3.3.<br>Методы управления                                     | Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения.<br>Информационные технологии в сфере управления. Значение управления информацией и требования, предъявляемые к ней. Коммуникация в системе управления. Основные элементы и этапы коммуникации. | 2          | OK01, OK02, OK03, OK 07, OK 09 |
|  | Искусство делового общения в работе менеджера. Принципы делового общения. Законы и приемы делового общения. Барьеры общения и пути их устранения.  | 2          | OK01, OK02, OK03, OK 07, OK 09 |
|  | Сущность и элементы руководства. Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами.   | 2          | OK01, OK02, OK03, OK 07, OK 09 |
| <b>Раздел 4 Основы маркетинга</b>                                  | <b>Содержание</b>  | <b>8/2</b> |                                |
| Тема 4.1.<br>Сущность маркетинга                                   | Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.  | 2          | OK01, OK02, OK03, OK 07, OK 09 |
| Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга                            | Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе.<br>Стратегия разработки нового товара. Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры.  | 2          | OK01, OK02, OK03, OK 07, OK 09 |
|  | Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг.<br><b>15. Практические занятия</b> Определение жизненного цикла товара и задач маркетинга. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг.   | 2          | OK01, OK02, OK03, OK 07, OK 09 |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |  |            |                                |
| <b>ВСЕГО:</b>  |  | <b>36</b>  |                                |

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных наглядных пособий Основы экономики, маркетинга и менеджмента;
- нормативно-правовые документы.

##### **Технические средства обучения:**

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Соколинский В.М. Экономическая теория: уч. пособие. – 3-е изд., стер. – КноРус, 2012.
2. Куликов Л.М. Основы экономической теории: Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2014.
3. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2016.
4. Попов Н.А. Экономика сельского хозяйства. – М.: Дело и сервис, 2014.
5. Казначевская Г.Б. Менеджмент. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2007.
6. Мескон М.Х. Основы менеджмента: Пер. с англ. / Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. – М.: Вильямс, 2007.
7. Котлер Ф. Маркетинг. – СПб.: Питер, 2016.

Дополнительные источники:

1. Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) – М., 2015.
2. Тарасевич Л.С., Гребенников П.И., Леусский А.И. Микроэкономика. Учебник. – М., 2012.
3. Экономика отраслей АПК./ Под ред. Минакова И.А. – М.: КолосС, 2004.
4. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Экномистъ, 2011.
5. Теория управления: Учебник/Под общ. ред. Гапоненко А.Л. и Панкрухина А.П. изд. 3-е, доп. и перераб. – М.: Изд-во РАГС, 2015.
6. Барышев А.Ф. Маркетинг – М.: Академия, 2012.
7. . «Маркетинг в России и за рубежом». Практический журнал Изд-во: Дело и сервис.
8. «Российский журнал менеджмента». Научно-исследовательский журнал. Издан по инициативе Высшей школы менеджмента СПбГУ.
9. Экономика сельского хозяйства России. Практический журнал. Учрежден

Министерством сельского хозяйства РФ. Издательство: «Подольская периодика».

1. Интернет ресурсы по менеджменту. Форма доступа: <http://www.new-management.info/>
2. Интернет ресурсы по маркетингу. Форма доступа: <http://www.marketolog.ru/-маркетолог>
3. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов. Форма доступа: <http://www.alleng.ru/edu/econom2.htm>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения |
|--|--|
| 1  | 2  |
| <b>Умения:</b>   |  |
| рассчитывать основные технико-практические работы экономические показатели деятельности организации;     | защита проекта;  |
| применять в профессиональной практической работе деятельности приемы делового и управленческого общения; | защита проекта, презентация;                             |
| анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;   | практические работы                                      |
| <b>Знания:</b>   |  |
| основные положения экономической теории;   | домашняя работа  |
| принципы рыночной экономики;   | тестирование, индивидуальное задание                     |
| современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства и механизации;                          | дифференцированный зачет                                 |
| роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;   | тестирование   |
| механизмы ценообразования на продукцию (услуги);   | тестирование   |
| формы оплаты труда;  | тестирование и практическая работа                       |
| стили управления, виды коммуникации;   | тестирование   |
| принципы делового общения в  | индивидуальное задание                                   |

|  |  |
|--|--|
| <p>коллективе;<br/>управленческий цикл;<br/>особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;<br/>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;<br/>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p> | <p>индивидуальное задание<br/>тестирование</p> |
|--|--|

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

**рабочая программа дисциплины**  
**ОП.09 Правовые основы в профессиональной деятельности по запросу работодателя**  
**ООО «ОПХ Солянское»**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|   |            |
|---|------------|
| <b><u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u></b> .....  | <b>3</b>   |
| <b><u>1. Общая характеристика</u></b> .....                                     | <b>96</b>  |
| <u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u> ..... | 49         |
| <u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u> .....                    | 49         |
| <b><u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                        | <b>33</b>  |
| <u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u> .....                              | 100        |
| <u>2.2. Содержание дисциплины</u> .....   | 108        |
| <b><u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                            | <b>42</b>  |
| <u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u> .....                           | 42         |
| <u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u> .....                               | 111        |
| <b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....        | <b>111</b> |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- ОК 05

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК, ПК | Умения   | Знания   | Владеть навыками  |
|------------|--|--|---|
| ОК 01      | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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) | 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 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |

|       |  |  |   |
|-------|--|--|---|
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.   | 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. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| ОК 03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; 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 | 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  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности  | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  |

|       |  |  |   |
|-------|--|--|---|
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
|-------|--|--|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Вид учебной работы  | Объем в часах |
|---|---------------|
| <b>Объем учебной дисциплины</b>   | <b>50</b>     |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                                 | <b>24</b>     |
| в т. ч.:  |               |
| теоретическое обучение  | 24            |
| лабораторные занятия  | 24            |
| Самостоятельная работа  | 2             |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> | <b>2</b>      |

## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельная работа   | 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. Раздел 1. Общие положения Конституции РФ</b>                     |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Тема 1.1. Права и свободы человека и гражданина</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  |   |
|   | 1.Необходимость принятия, главы Конституции, их содержание. Характеристика РФ по Конституции. Россия как правовое государство. Конституционный срой РФ и его основы. Высшие органы государственной власти и порядок их формирования Личные (гражданские) права и их характеристика. Политические права и их характеристика. Социально-экономические, культурные права и их характеристика. Основные обязанности граждан РФ | 2   | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,<br>ОК 01 -05, ОК 07, ОК 09,                   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определение организационно - правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)   | <b>2</b>  | ОК 01 -05, ОК 07, ОК 09,  |
| <b>Раздел 2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности</b> |  | <b>14</b>   |   |
| <b>Тема 2.1. Понятие и предмет правового регулирования</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  |   |
|   | 1. Экономические отношения как предмет правового регулирования. Предпринимательская деятельность как предмет правового регулирования. Направления гражданско-правового регулирования предпринимательской деятельности. Государственное регулирование предпринимательской деятельности. Лицензирование  | 2   | ОК 01 -05, ОК 07, ОК 09   |
| <b>Тема 2.2. Организационно -</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  |   |
|   | Коммерческие юридические лица (хозяйствующие товарищества,   | 2   | ОК 01 -05, ОК   |

|   |   |           |                          |
|---|---|-----------|--------------------------|
| <b>правовые формы юридических лиц</b>                                       | хозяйствующие общества, производственный кооператив (артель), унитарные предприятия, крестьянско – фермерское хозяйство), некоммерческие юридические лица.  |           | 07, ОК 09,               |
|   | <b>Практическое занятие 1.</b> Практическое занятие 1 «Заполнение таблицы «Коммерческие юридические лица»   | 2         | ОК 01 -05, ОК 07, ОК 09, |
|   | <b>Практическое занятие 2.</b> «Исследование устава сельскохозяйственного предприятия»  | 2         | ОК 01 -05, ОК 07, ОК 09, |
| <b>Тема 2.3. Договорные отношения в сфере профессиональной деятельности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         |                          |
|   | 1. Понятие и условия договора (существенные и обычные условия), классификация договоров, заключение и расторжение договора  | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,  |
|   | <b>Практическое занятие 3.</b> Составление договора купли-продажи   | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,  |
|   | <b>Практическое занятие 4.</b> Составление договора о материальной ответственности работника  | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,  |
| <b>Раздел 3. Основы трудового законодательства</b>                          |   | <b>20</b> |                          |
| <b>Тема 3.1. Права и обязанности работника и работодателя</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2         |                          |
|   | 1. Понятие и принципы трудового права, участники трудовых отношений, дискриминация в сфере труда, принудительный труд. Права работника, обязанности работника, права работодателя, обязанности работодателя   | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,  |
|   | <b>Практическое занятие 5.</b> Заполнение трудового договора  | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,  |
| <b>Тема 3.2. Дисциплинарная и материальная ответственность</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         |                          |
|   | 1. Понятие дисциплинарной ответственности, виды дисциплинарных взысканий, порядок рассмотрения дисциплинарного проступка. Материальная ответственность: понятие, условия наступления, обстоятельства, исключающие материальную ответственности, виды материальной ответственности | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,  |
| <b>Тема 3.3. Защита нарушенных трудовых прав</b>                            | <b>Практическое занятие 6.</b> Вынесение приказа о дисциплинарном взыскании   | 2         |                          |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         |                          |
|   | 1. Защита трудовых прав в инспекции труда. Рассмотрение трудовых споров в комиссии по рассмотрению трудовых споров: порядок создания комиссии по рассмотрению трудовых споров, процедура рассмотрения трудовых споров   | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09   |

|  |   |          |                            |
|--|---|----------|----------------------------|
|  | <b>Практическое занятие 7.</b> Рассмотрение ситуаций и составление жалобы в трудовую инспекцию  | 2        | ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 |
|  | <b>Практическое занятие 8.</b> Рассмотрение судебной практике по трудовым спорам  | 2        | ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 |
| <b>Тема 3.4. Общие положения рассмотрения трудовых споров в суде</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> |                            |
|  | 1. Принципы судебного разбирательства, система судов общей юрисдикции в российской Федерации, стадии судебного процесса. Порядок подачи искового заявления в суды общей юрисдикции.   | 2        | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09     |
|  | <b>Практическое задание 9.</b> Составление заявления в суд о защите трудового права.  | 2        | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,    |
| <b>Раздел 4. Законодательное регулирование вопросов охраны труда</b> |   | <b>4</b> |                            |
| <b>Тема 4.1 Организация охраны труда на предприятиях</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4        |                            |
|  | Нормативно-правовая база охраны труда: понятия, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ (гл.33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.<br>Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.<br>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.<br>Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда. Требования к их проведению и оформлению. Программа вводного инструктажа. | 2        | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,    |
|  | <b>Практическое занятие № 10 Составление инструкции по охране труда</b>   | 2        | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,    |
| <b>Раздел 5. Условия труда</b>                                       |   | <b>4</b> |                            |
| <b>Тема 5.1 Условия труда</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |                            |
|  | Факторы производственной среды и трудового процесса, классификация, влияние на здоровье и работоспособность человека.   | 2        | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,    |

|   |   |           |                        |
|---|---|-----------|------------------------|
|   | Идентификация опасностей.<br>Классификация условий труда по степени вредности и опасности.<br>Правовая база ФЗ «О специальной оценке условий труда»: задачи, порядок проведения, структура<br>Средства индивидуальной и коллективной защиты: виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования. Приказ Минтруда РФ № 997  |           |                        |
|   | <b>Практическое занятие № 11</b> Расчет напряженности труда   | 2         |                        |
| <b>Раздел 6. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> |   | <b>6</b>  |                        |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  |           |                        |
| <b>Тема 6.1</b><br>Производственный травматизм                              | Производственный травматизм: понятие, причины и их анализ. Первая помощь при механических травмах, при термических поражениях. Основные мероприятия по предупреждению.<br>Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев на предприятиях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника, в связи с несчастным случаем. | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  |           |                        |
| <b>Тема 6.2</b><br>Профессиональные заболевания                             | Профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний.<br>Профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования, документального оформления.  | 2         | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
|   | <b>Практическое занятие №12</b> составление акта о профессиональном заболевании   | 2         |                        |
| <b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>                   |   | <b>2</b>  |                        |
| <b>Всего</b>  |   | <b>50</b> |                        |

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

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

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

Кабинет(ы) «Правовых основ профессиональной деятельности», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

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

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

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

1. Волков А.М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для средне профессионального образования /А.М. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. -345 с.

2. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/ Москва: Дом ФОРУМ, 2021. -239 с.

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для средне профессионального образования/ А.П. Анисимов, А.Я. Рыженков, А.Ю. Острова, О.В. Попова под редакцией А.Я. Рыженкова. – 5 –е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 339 с.

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для средне профессионального образования/ А.П. Альбов [и др.]; под общ. Ред. А.П. Альбова, С.В. Николукина. 2-е изд. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 458 с.

5. Смоленский М.Б. Основы права : учеб. пособие / М.Б. Смоленский, Е.В. Демьяненко. – Ростов н/Д: Феникс: Издательство Феникс, 2018. -429 с.

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

1. Информационно - правовой портал ГАРАНТ.РУ - <https://www.garant.ru> (дата обращения: 03.02.2023).

2. Официальный сайт Консультант Плюс. - <https://www.consultant.ru> (дата обращения: 03.02.2023).

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

1. Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11.1994 № 95-ФЗ (ред. от 16.04.2022)

2. Гражданский кодекс РФ (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (ред. от 01.01.2022)

3.Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002 № 138- ФЗ (ред. от 14.04.2022)

4. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 №11-ФКЗ (с учетом поправок от 01.07.2020)

5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197- ФЗ (ред. от 11.01.2023)

6. Исмаилова К.А., Алиева А.Б. Гражданский процесс: учебное пособие. (Курс лекций).

Махачкала: ДГУНХ, 2020. 279 с.

7. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2018. 229 с.

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <b>Осваиваемые знания:</b>   |  |   |
| <p>-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>дифференцированный зачет</p> |
| <b>Осваиваемые умения:</b>   |  |   |
| <p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; - определять потребность в</p>   | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>Текущий контроль:<br/>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>материальных, трудовых ресурсов;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p> | <p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> | <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p> |
|--|--|--|

**Приложение 2.18**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**рабочая программа дисциплины**  
**ОП.10 ОХРАНА ТРУДА ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ**  
**ООО «ОПХ СОЛЯНСКОЕ»**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|   |     |
|---|-----|
| <b><u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u></b> .....  | 3   |
| <b><u>1. Общая характеристика</u></b> .....                                     | 96  |
| 1.1. <u>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u> ..... | 49  |
| 1.2. <u>Планируемые результаты освоения дисциплины</u> .....                    | 49  |
| <b><u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                        | 33  |
| 2.1. <u>Трудоемкость освоения дисциплины</u> .....                              | 100 |
| 2.2. <u>Содержание дисциплины</u> .....   | 108 |
| <b><u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....                            | 42  |
| 3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u> .....                           | 42  |
| 3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u> .....                               | 111 |
| <b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....        | 111 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 10. Охрана труда»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: (формирование представлений о безопасности охраны труда на предприятиях пищевой промышленности.)

Дисциплина «Наименование» включена в вариативную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| <b>Код ОК</b> | <b>Уметь</b>  | <b>Знать</b>   |
|---------------|---|--|
| ОК 7-9        | организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;<br>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;<br>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;<br>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;<br>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;<br>оказывать первую помощь пострадавшим | принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;<br><br>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;<br>основы военной службы и обороны государства;<br>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;<br><br>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины                    | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|---|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия   | 10            | 24                               |
| Самостоятельная работа                                      | 2             | -                                |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2             | -                                |
| <b>Всего</b>  | <b>36</b>     | <b>10</b>                        |

## 2.2.Содержание дисциплины

| № урока           | Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельная работа  | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|-------------------|---|---|---|---|
| 1                 | 2   | 3   | 4   | 5   |
| 1-2               | <b>Тема 1.1<br/>Законодательство в области охраны труда</b> | <b>Содержание</b>   | 2   | ОК 01-07, 09  |
|                   |   | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли   |   |   |
|                   |   | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. |   |   |
|                   |   | <b>В том числе практических работ</b>   | 6   |   |
| 3-4<br>5-6<br>7-8 |   | <b>Практическая работа 1 ,2,3</b><br>1.Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда   | 6   | ОК 01-07, 09  |
| 9-10              | <b>Тема 1.2<br/>Обеспечение охраны труда</b>                | <b>Содержание</b>   | 2   | ОК 01-07, 09  |
|                   |   | Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда   | 2   |   |
|                   |   | Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за   |   | ОК 01-07, 09  |

|   |   |  |   |               |
|---|---|--|---|---------------|
|   |   | охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции   |   |               |
|   |   | Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная  |   | ОК 01-07, 09  |
|   |   | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36).   | 2 |               |
| 11-12   | <b>Тема 1.3.<br/>Организация<br/>охраны труда в<br/>организациях, на<br/>предприятиях</b> | <b>Содержание</b>  | 2 | ОК 01-07, 09  |
|   |   | Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение  |   |               |
|   |   | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников | 2 | ОК 01-07, 09, |
| <b>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</b> |   |  |   |               |
|   | <b>Тема 2.1<br/>Основы понятия<br/>условия труда.<br/>Опасные и<br/>вредные</b>           | <b>Содержание</b>  | 6 | ОК 01-07, 09, |
|   |   | Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм   | 2 |               |

|  |  |  |          |              |
|--|--|--|----------|--------------|
|  | <b>производственные факторы</b>  | Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека   |          | ОК 01-07, 09 |
|  |  | <b>В том числе практических работ</b>  |          | ОК 01-07, 09 |
|  |  | <b>Практическая работа 4</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам   | 2        |              |
|  |  | <b>Практическая работа 5</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам   | 2        | ОК 01-07, 09 |
|  | <b>Тема 2.2<br/>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> | <b>. Содержание</b>  | <b>6</b> | ОК 01-07, 09 |
|  |  | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний | 2        |              |
|  |  | Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая   |          | ОК 01-07, 09 |
|  |  | <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями   | 2        |              |
|  |  | <b>В том числе практических работ</b>  | <b>4</b> | ОК 01-07, 09 |
|  |  | <b>Практическая работа 6,7</b> Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов   | 2        |              |
|  |  | <b>Практическая работа 8</b> Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов   | 2        | ОК 01-07, 09 |

| <b>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</b> |   |   |           |
|---|---|---|-----------|
|   | <b>Тема 3.1<br/>Электробезопасность</b>                                 | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>  |
|   |   | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)  | 2         |
|   |   | Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения  | 2         |
|   | <b>Тема 3.2<br/>Пожарная<br/>безопасность</b>                           | <b>содержание</b>   | <b>10</b> |
|   |   | . Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | 2         |
|   |   | <b>В том числе практических работ</b>   | <b>8</b>  |
|   |   | <b>Практическая работа 9,10,11,12</b><br>Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания   | 8         |
|   | <b>Тема 3.3<br/>Требования<br/>безопасности к<br/>производственному</b> | <b>содержание</b>   | <b>2</b>  |
|   |   | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).   | <b>2</b>  |

|  |  |  |           |              |
|--|--|--|-----------|--------------|
|  | <b>у оборудованию</b>  | Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и д |           | ОК 01-07, 09 |
|  |  | <b>Сам/консультация с преподавателем</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования     | 2         | ОК 01-07, 09 |
|  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |  | 2         |              |
|  | <b>Всего:</b>  |  | <b>36</b> |              |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое оснащение:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

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

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

##### 3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального

образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

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

| Результаты обучения   | Показатели освоённости компетенций   | Методы оценки  |
|---|--|--|
| <p><b>Знание:</b><br/>                     -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;<br/>                     -обязанности работников в области охраны труда;<br/>                     -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br/>                     -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br/>                     -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;<br/>                     -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>                     Не менее 75% правильных ответов.<br/>                     Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>   | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>                     -письменного/устного опроса;<br/>                     -тестирования;<br/>                     -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>  |
| <p><b>Умения:</b><br/>                     -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br/>                     -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной</p>   | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/>                     -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>                     -Точность оценки<br/>                     -Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>                     -Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>                     защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/>                     оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>                     экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>деятельности;<br/>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;<br/>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br/>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p> |  |  |
|--|--|--|

**Приложение 2.18**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**рабочая программа дисциплины**  
**ОП.11 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ПО ЗАПРОСУ**  
**РАБОТОДАТЕЛЯ ООО «ОПХ СОЛЯНСКОЕ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

|   |  |
|---|--|
| <b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....   |  |
| <b>1. Общая характеристика</b> .....  |  |
| 1.1. <b>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ..... |  |
| 1.2. <b>Планируемые результаты освоения дисциплины</b> .....                    |  |
| <b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....                               |  |
| 2.1. <b>Трудоемкость освоения дисциплины</b> .....                              |  |
| 2.2. <b>Содержание дисциплины</b> .....   |  |
| <b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....                                   |  |
| 3.1. <b>Материально-техническое обеспечение</b> .....                           |  |
| 3.2. <b>Учебно-методическое обеспечение</b> .....                               |  |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....               |  |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП. 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса»:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса» включена и является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>9</sup>:

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

<sup>9</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

|       |  |   |   |
|-------|--|---|---|
|       | <p>поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> | <p>применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.</p>  |   |
| ОК.03 | <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках</p>  | <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология возможные траектории; профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта.</p> | - |

|       |  |  |  |
|-------|--|--|--|
|       | <p>профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.</p>                         |  |  |
| ОК.05 | <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>   | <p>правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.</p>  |  |
| ОК.09 | <p>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</p> | <p>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> |  |

|        |  |  |   |
|--------|--|--|---|
|        | или интересующие профессиональные темы.  |  |   |
| ПК 1.1 | <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, холодильные и морозильные камеры; уложенной в тару в контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> | <p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; и требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> | <p>приемки и определения поступающего мясного сырья; качественных показателей распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса признакам и показаниям КИП; охлаждения по внешним регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром качества охлаждения сырья; или по результатам анализа контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> |

|                     |   |   |   |
|---------------------|---|---|---|
|                     |   | <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>   |   |
| <p>ПК 1.2 - 1.3</p> | <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного</p> | <p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,</p> | <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или</p> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> | <p>требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> | <p>по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> |
|--|---|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины           | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия <sup>10</sup>                      | 54            | 26                               |
| Самостоятельная работа                             | 2             | -                                |
| Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i> | 2             | -                                |
| <b>Всего</b>                                       | <b>54</b>     | <b>26</b>                        |

---

<sup>10</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий , лабораторных и практических занятий

## 2.2 Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)  | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1   | 2   | 3   |   |
| Раздел 1. Убойные животные  |   |   | ОК 02 ПК 1.1.   |
| Тема 1. Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности. Транспортирование животных на боенские предприятия. | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>  | ПК 1.2. ПК 1.3  |
|   | Лекция. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы. категории упитанности убойных животных. Контрольный убой, нагул и откорм убойных животных | 2   |   |
|   | Лекция Способы транспортировки убойных животных. Оформление транспортной документации. Болезни животных связанные с транспортировкой. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.  | 2   |   |
|   | <b>В том числе лабораторных и практических работ</b>  | <b>2</b>  |   |
|   | Практическое занятие №1 Ознакомление с транспортными средствами по перевозке убойных животных, пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения. Ознакомление с работой дезопромывочной станции и порядком ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств.   | 2   |   |
| Тема 2. Предприятия по переработке животных на мясо. Предубойный режим содержания животных,                                 | <b>Содержание</b>   | <b>16</b>   | ОК 02 ПК 1.1.   |
|   | Лекция. Значение боенских предприятий. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, убойных пунктов, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий.                    | 2   | ПК 1.2. ПК 1.3  |

|  |   |                                 |                                 |
|--|---|---------------------------------|---------------------------------|
| методика ветеринарного осмотра продуктов животных.   | Специализированные боенские предприятия. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.<br>Помещения для предубойного содержания животных. Порядок приема животных на боенские предприятия, их размещение, сортировка по полу, возраста и упитанности. Режим предубойного содержания. Организация предубойного ветеринарного осмотра и его значение |                                 | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |
|  | Лекция. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных  | 2                               |                                 |
|  | Лекция. Организация рабочих мест по осмотру продуктов убоя. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Уничтожение и утилизация трупов животных и конфискантов. Ветеринарное клеймение мяса. Ветеринарные штампы, клейма   | 2                               |                                 |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ</b>  | <b>12</b>                       | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |
|  | Практическое занятие №2. Ознакомление с технологическими процессами убоя и переработки туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, свиней, тушек кроликов и птицы. Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.   | 2                               |                                 |
|  | Практическое занятие №3. Проведение предубойного осмотра животных (птицы)   | 2                               |                                 |
|  | Практическое занятие №4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш у различных видов животных, проведение клеймения мяса.   | 2                               |                                 |
|  | Практическое занятие №5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, кроликов, нутрий   | 2                               |                                 |
| <b>Самостоятельная работа.</b><br>Изучить требования к дезинфицирующим веществам, применяемых на мясоперерабатывающих предприятиях | 2   |                                 |                                 |
| Раздел 2 Учение о мясе   | <b>10</b>   | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |                                 |
| Тема 3.  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>                        | ПК 1.2. ПК 1.3                  |

|  |  |                                 |                                 |
|--|--|---------------------------------|---------------------------------|
| Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении. | Лекция Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных. Влияние вида, пола, возраста, породы животных и типов кормления на качество мяса. Понятие о созревании (ферментации) мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный процесс. Особенности созревания мяса больных, переутомленных и истощенных животных . | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ</b>   |                                 |                                 |
|  | Лабораторная работа №1. Исследование образцов мяса на свежесть. Изучение сопроводительных документов, осмотр тары и транспорта, отбор проб для проведения лабораторных исследований.   | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |                                 |
|  | Лабораторная работа №2. Органолептические методы исследования на свежесть: определение внешнего вида. Запаха, цвета, консистенции, состояния жира, сухожилий и костного мозга.   |                                 |                                 |
|  | Лабораторная работа №3. Лабораторные и физико-химические методы исследования мяса. Методика постановки реакций с сернокислой медью, бензидиновой пробы, пробы варки, определение летучих жирных кислот.  | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |                                 |
|  | Лабораторная работа №4. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести мяса. Определение мяса здорового и больного животного по результатам органолептического исследования   |                                 |                                 |
|  | Лабораторная работа №5. Микроскопия мазков отпечатков. Величины pH, реакции на пероксидазу, и формольной реакции с заключением о санитарной оценке.  |                                 |                                 |
| Тема 4.Определение видовой принадлежности мяса животных  | <b>Содержание</b>  |                                 | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |
|  | <b>Лекция</b> Определение видовой принадлежности мяса по конфигурации туш, цвету, и структуре мышечной ткани, по костям скелета. Определение видовой принадлежности по анатомическому строению органов.  | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |                                 |
| Тема 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных,                           | <b>Содержание</b>  |                                 | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |
|  | <b>Лекция</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных., дифференциальная диагностика. Ветеринарно- санитарная оценка туш, органов и других  | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |                                 |

|   |   |          |                                 |
|---|---|----------|---------------------------------|
| незаразных<br>инвазионных<br>заболеваниях   | продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.  |          | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |
|   | <b>Лекция</b> Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо мясные продукты .Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.  | 2        |                                 |
|   | <b>Лекция</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии, при септических процессах, болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, мочеполовой, маститах, патологии обмена веществ, ожоговых и механических травмах.   | 2        |                                 |
|   | <b>В том числе лабораторных и практических работ</b>  | <b>4</b> |                                 |
|   | <b>Лабораторная работа №6.</b> Отбор ,упаковка, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов и анаэробной микрофлоры.  | 2        |                                 |
|   | Лабораторная работа №7. Трихинеллоскопия свинины  | 2        |                                 |
| Тема 6 Основы<br>технологии и<br>ветеринарно-<br>санитарной<br>экспертизы<br>субпродуктов,<br>кишечного сырья,<br>крови | <b>Содержание</b>   | <b>2</b> | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |
|   | <b>Лекция</b> Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых и топленых жиров. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров<br>Кишечное сырье. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Утилизация конфискантов. | 2        |                                 |
| Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.  |   | <b>8</b> |                                 |
| Тема 7.Методики и   | <b>Содержание</b>   | 2        |                                 |

|  |   |   |                                 |
|--|---|---|---------------------------------|
| ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства | <b>Лекция</b> Консервирование мяса и мясных продуктов высокой и низкой температурой. Источники получения холода. Ледяное и льдосоляное охлаждение. Применение сухого льда, типы ледников. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса и мясных продуктов в холодильниках. Холодильных камерах. Замораживание в блоках. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения в холодильниках. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно- санитарный контроль на холодильниках. Порядок дезинфекции и дератизации.   |   | ОК 02 ПК 1.1.<br>ПК 1.2. ПК 1.3 |
|  | <b>Лекция</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий. Основы технологии производства вареных, полукопченых, сырокопченых колбасных изделий. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия   | 2 |                                 |
|  | <b>Лекция</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы их профилактика. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Их профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка. Пищевые токсикоинфекции вызываемые условно-патогенной микрофлорой, Общая характеристика условно-патогенной микрофлоры. Патогенность, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка. Пищевые токсикоинфекции стафилококковой и стрептококковой этиологии. Общая характеристика и патогенность. Профилактика, ветеринарно-санитарная оценка. Пищевой токсикоз, вызываемый клостридиум ботулинум, токсинообразование, ботулизм у человека. Ветеринарно-санитарная оценка. | 2 |                                 |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических работ</b>  | 2 |                                 |
|  | <b>Лабораторная работа №8.</b> Исследование образцов (проб) вареных колбас на свежесть. Санитарная оценка по результатам органолептического и микроскопического исследований, величиной РН и качественным реакциям на аммиак и сероводород  | 2 |                                 |

|  |                               |           |  |
|--|-------------------------------|-----------|--|
|  | <b>Самостоятельная работа</b> | <b>2</b>  |  |
|  | <b>Диф.зачет</b>              | <b>2</b>  |  |
|  | <b>Итого</b>                  | <b>54</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое оснащение:

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

#### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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

| Результаты обучения  | Показатели освоённости компетенций  | Методы оценки  |
|--|---|--|
| <b>Знание:</b><br>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;<br>-обязанности работников в области охраны труда;<br>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;<br>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| <b>Умения:</b><br>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми,   | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  | <b>Текущий контроль:</b><br>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p> | <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> | <p>внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |
|---|--|--|

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

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

**1. Материально-техническое оснащение**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты «Общеобразовательных дисциплин»

| № | Наименование  | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины   |
|---|---|--------------|---------------------------------|---|--|
| 1 | рабочее место преподавателя                                     | Мебель       | основное                        | Стандартное (стол, стул)                            | ООД 01 Русский язык<br>ООД 02 Литература<br>ООД 03 Математика<br>ООД 04 Иностранный язык |
|   | Посадочные места по количеству обучающихся                      |              |                                 | Стандартное (стол, стул)                            |  |
|   | Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.; |              |                                 | Стандартные   |  |
| 2 | доска учебная   | Оборудование | основное                        | интерактивная                                       |  |
| 3 | Компьютер   | ТС           | специализированное              | С выходом в интернет                                | ООД 09 История<br>ООД 10<br>Обществознание<br>ООД 07 Химия<br>ООД 08 Биология            |
|   | видеооборудование   |              |                                 | проектор  |  |
|   | Компьютерные программы  |              |                                 | Онлайн-ресурсы                                      |  |
| 4 | Дидактические пособия   | УМК          | специализированное              | Электронные и печатные пособия                      |  |
|   | электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт», «Академия»            |              |                                 | Электронная версия                                  |  |

Кабинет «Информатика»

| № | Наименование  | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|---|---|--------------|---------------------------------|---|--|
| 1 | рабочее место преподавателя                                     | Мебель       | основное                        | Стандартное (стол, стул)                            | ООД 05 Информатика                             |
|   | Посадочные места по количеству обучающихся                      |              |                                 | Стандартное (стол, стул)                            |  |
|   | Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.; |              |                                 | Стандартные   |  |
| 2 | доска учебная   | Оборудование | основное                        | интерактивная                                       |  |
| 3 | Компьютеры  | ТС           | специализированное              | С выходом в интернет                                |  |
|   | видеооборудование   |              |                                 | проектор  |  |
|   | Компьютерные программы  |              |                                 | Онлайн-ресурсы                                      |  |
| 4 | Дидактические пособия   | УМК          | специализированное              | Электронные и печатные пособия                      |  |
|   | электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт», «Академия»            |              |                                 | Электронная версия                                  |  |

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности»

| № | Наименование   | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|---|--|--------------|---------------------------------|---|--|
|   | рабочее место преподавателя<br>Посадочные места по количеству обучающихся<br>Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.; | Мебель       | основное                        | Стандартное (стол, стул)                            | ООД 13 Основы безопасности жизнедеятельности   |
|   | помещение для хранения инвентаря   |              |                                 | Стандартное (стол, стул)                            |  |
|   | компьютер с лицензионным программным обеспечением;   | Оборудование | основное                        | С выходом в Интернет                                |  |
|   | видеооборудование  |              |                                 | проектор  |  |

| № | Наименование   | Тип | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|---|--|-----|---------------------------------|---|--|
|   | комплекты индивидуальных средств защиты,<br>контрольно-измерительные средства защиты<br>Винтовка, автомат пневматические   | ТС  | специализированное              | По технической<br>документации                      |  |
|   | Плакаты:<br><input type="checkbox"/> Огневая подготовка.<br><input type="checkbox"/> Мобилизационная подготовка.<br><input type="checkbox"/> Топографическая подготовка.   | УМК | специализированное              | Печатные пособия<br>90смX90см                       |  |
|   | Комплект видеофильмов и видео-инструктажей:<br><input type="checkbox"/> Обеспечение личной безопасности и<br>сохранение здоровья населения.<br><input type="checkbox"/> Государственная система обеспечения<br>безопасности населения.<br><input type="checkbox"/> Основы обороны.<br><input type="checkbox"/> Государства и воинская обязанность.<br><input type="checkbox"/> Основы медицинских знаний |     |                                 | Электронные пособия                                 |  |
|   | Электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт»,  |     |                                 | Электронные пособия                                 |  |

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов»

| № | Наименование                      | Тип    | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|---|-----------------------------------|--------|---------------------------------|---|--|
| 1 | Стол ученический двухместный      | Мебель | Основное                        | Размер 1200 x 600 x 750<br>мм.                      |  |
| 2 | Шкаф открытый для учебных пособий | Мебель | Основное                        | Размер 2200 x 600 x 250<br>мм.                      |  |

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>   | <b>Тип</b> | <b>Основное/<br/>специализированное</b> | <b>Краткая (рамочная)<br/>техническая<br/>характеристика</b>         | <b>Код<br/>профессионального<br/>модуля, дисциплины</b> |
|----------|---|------------|---|--|---|
| 3        | Стул ученический на ножках  | Мебель     | Основное                                | Офисный  |   |
| 4        | Стол учителя  | Мебель     | Основное                                | Офисный  |   |
| 5        | Стул компьютерный   | Мебель     | Основное                                | Офисный  |   |
| 6        | Автоматизированное рабочее место преподавателя                              | ТС         | специализированное                      | Оборудование ИТ  |   |
| 7        | ПК  | ТС         | специализированное                      | Оборудование ИТ  |   |
| 8        | Акустические колонки  | ТС         | специализированное                      | Оборудование ИТ  |   |
|          | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы              | УМК        | специализированное                      | В электронном формате<br>Печатные формата А4,<br>Электронные пособия | ПМ 01<br>ПМ 02<br>ПМ 04                                 |
|          | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | УМК        | специализированное                      | В электронном формате<br>Печатные формата А4,<br>Электронные пособия | ПМ 01<br>ПМ 02<br>ПМ 04                                 |

## 1.2. Оснащение Лабораторий и зон по виду работ

### Лаборатория «Мясного и животного сырья и продукции»

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>               | <b>Тип</b> | <b>Основное/<br/>специализированное</b> | <b>Краткая (рамочная)<br/>техническая<br/>характеристика</b> | <b>Код<br/>профессионального<br/>модуля, дисциплины</b> |
|----------|-----------------------------------|------------|---|--|---|
| 1        | Стол ученический двухместный      | Мебель     | Основное                                | Размер 1200 x 600 x 750 мм.                                  |   |
| 2        | Шкаф открытый для учебных пособий | Мебель     | Основное                                | Размер 2200 x 600 x 250                                      |   |

| № | Наименование  | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика   | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|---|---|--------------|---------------------------------|---|--|
|   |   |              |                                 | мм.   |  |
| 3 | Стул ученический на ножках                          | Мебель       | Основное                        | Офисный   |  |
| 4 | Стол учителя  | Мебель       | Основное                        | Офисный   |  |
| 5 | Стул компьютерный                                   | Мебель       | Основное                        | Офисный   |  |
| 6 | Стол производственный                               | Оборудование | специализированное              | СПЭ 1500/600/850 (полка<br>сплошная, борт), НСП<br>Материал изготовления<br>каркаса – нержавеющая<br>сталь.   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 7 | Стол для установки технологического<br>оборудования | Оборудование | специализированное              | Материал нержавеющая<br>сталь. СЦС 1500/600/850<br>(полка сплошная), НС   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 8 | Стеллаж   | Оборудование | специализированное              | Материал изготовления-<br>нержавеющая сталь.<br>Разборный каркас.<br>Перфорированные<br>полки. Ножки снабжены<br>регуляторами высоты.<br>Количество полок-<br>четыре. Габариты: СКЭ<br>800/400/1800 | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 9 | Ванна моечная                                       | Оборудование | специализированное              | Профессиональная.<br>Двухсекционная.<br>Раковина нержавеющая<br>сталь. Ванна моечная  | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

| №  | Наименование    | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика   | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|-----------------|--------------|---------------------------------|---|--|
|    |                 |              |                                 | ВМЭ-2/400<br>(1000x500x850, размер<br>мойки 400x400x300).   |  |
| 10 | Шприц колбасный | Оборудование | специализированное              | Ручные колбасные<br>шприцы Mainca TP<br>1014 Три рабочие<br>скорости (две для<br>вращения вперед и одна<br>для реверса). Легко<br>разбираются для<br>очистки. Поршень<br>снабжен клапаном<br>выпуска воздуха и<br>силиконовой кольцевой<br>прокладкой. Комплект из<br>4 набивных цевок<br>диаметром 10, 20, 30 и<br>40 мм | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 11 | Фаршемешалка    | Оборудование | специализированное              | Конструкция настольная,<br>Тип электрическая,<br>Объем бункера 10<br>л Загрузка от 6.5 до 7.5<br>кг, Напряжение 220<br>В Мощность 0.3 кВт,<br>Ширина 690 мм,  | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

| №  | Наименование | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика  | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|--------------|--------------|---------------------------------|--|--|
|    |              |              |                                 | <p>Глубина 270 ммВысота 370 мм используется на предприятиях общественного питания и торговли для перемешивания мясного и овощного фарша. Модель состоит из месильной емкости и электрического блока, оснащенного переключателем напряжения вперед-назад, используемым при заклинивании. Корпус выполнен из нержавеющей стали. С функцией опрокидывания</p> |  |
| 12 | Волчок       | Оборудование | специализированное              | <p>Мясорубка ТОРГТЕХМАШ ТМ-32М (220В)<br/>Производительность 200 кг/ч, Набор ножей и решеток полный</p>  | <p>ПМ 01,<br/>ПМ 02<br/>ПМ 05</p>              |

| №  | Наименование        | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика  | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|---------------------|--------------|---------------------------------|--|--|
|    |                     |              |                                 | унгерРеверс да,<br>Напряжение 220 В,<br>Мощность 1.55<br>кВтШирина 560 мм,<br>Глубина 460 мм, Высота<br>430 мм                       |  |
| 13 | Котлетный автомат   | Оборудование | специализированное              | Настольное исполнение,<br>барабанный тип<br>формующего устройства<br>и ленточный отводящий<br>траспортер. Объем<br>бункера 30 л.     | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 14 | Плита электрическая | Оборудование |                                 | Количество комфорок: 4.<br>Тип комфорок:<br>чугунные. Материал<br>варочной поверхности:<br>Эмаль                                     | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 15 | Холодильный шкаф    | Оборудование | специализированное              | Polair CV107 ;<br>температурный режим от<br>+ 5...-5 °С. Тип<br>охлаждения -<br>динамический. Тип<br>разморозки -<br>автоматическая. | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 16 | Морозильный шкаф    | Оборудование | специализированное              | Polair CB105 ; рабочая   | ПМ 01,   |

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>             | <b>Тип</b>   | <b>Основное/<br/>специализированное</b> | <b>Краткая (рамочная)<br/>техническая<br/>характеристика</b>   | <b>Код<br/>профессионального<br/>модуля, дисциплины</b> |
|----------|---------------------------------|--------------|---|--|---|
|          |                                 |              |   | температура ( -18 °С).<br>Тип охлаждения -<br>динамический. Тип<br>разморозки -<br>автоматическая.   | ПМ 02<br>ПМ 05  |
| 17       | Весы настольные                 | Оборудование | специализированное                      | ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ<br>ПОРЦИОННЫЕ<br>КОМПАКТНЫЕ MAS<br>MSC-05 ЖК.<br>Наибольший предел<br>взвешивания 5 кг,<br>Напряжение 220 В.<br>Наименьший предел<br>взвешивания 0.02 кг, | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |
| 18       | Аппарат для упаковки            | Оборудование | специализированное                      | "Вакуумный упаковщик.<br>Lemleo Управление -<br>автомат. Материал<br>корпуса - пластик.<br>Габариты, не менее:<br>40x300x65мм.   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |
| 19       | Термометр пищевой электрический | Оборудование | специализированное                      | Термометр цифровой<br>пищевой мгновенного<br>считывания + 1<br>выносной щуп (от -50 до<br>+300С)   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |

| №  | Наименование                       | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика   | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|------------------------------------|--------------|---------------------------------|---|--|
| 20 | Комплект ножей                     | Оборудование | специализированное              | Длина лезвия 15см,<br>длина ручки 12см, общая<br>длина ножа 27см,ручка -<br>пластик,3 клёпки. Длина<br>лезвия 24см, длина<br>ручки 12см, общая длина<br>ножа 36см,ручка -<br>пластик,3 клёпки | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 21 | Мусат для заточки ножей            | Оборудование | специализированное              | Диаметр стержня 10-12<br>мм, длина 300-350 мм.,<br>поверхность гладкая или<br>с насечкой. Стальной<br>стержень с<br>пластмассовой или<br>деревянной рукояткой.                                | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 22 | Доска разделочная профессиональная | Оборудование | специализированное              | Доска прямоугольной<br>формы с притупленными<br>по периметру краями.<br>Материал: дерево или<br>полипропилен.<br>Габаритные размеры не<br>менее 400х600.                                      | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 23 | Гастроёмкости (комплект)           | Оборудование | специализированное              | Гастроёмкость из<br>нержавеющей стали: GN<br>1/1 Н-20; GN 1/1 Н-40;   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>   | <b>Тип</b>   | <b>Основное/<br/>специализированное</b> | <b>Краткая (рамочная)<br/>техническая<br/>характеристика</b>                                 | <b>Код<br/>профессионального<br/>модуля, дисциплины</b> |
|----------|---|--------------|---|--|---|
|          |   |              |   | GN 1/1 Н-65; GN 1/1 Н-100; GN 1/1 Н-150; 1/1 Н-200;<br>перфорированные GN 1/1- 100.          |   |
| 24       | Противень   | Оборудование | Специализированное                      | "Ширина, мм 400<br>Длина, мм 600<br>Высота, мм 30 Материал<br>пищевая нержавеющей<br>сталь." | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |
| 25       | Автоматизированное рабочее место преподавателя                              | ТС           | Специализированное                      | Оборудование ИТ  |   |
| 26       | ПК  | ТС           | Специализированное                      | Оборудование ИТ  |   |
| 27       | Акустические колонки  | ТС           | Специализированное                      | Оборудование ИТ  |   |
| 28       | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы              | УМК          | Специализированное                      | В электронном формате<br>Печатные формата А4,<br>Электронные пособия                         | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |
| 29       | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | УМК          | Специализированное                      | В электронном формате<br>Печатные формата А4,<br>Электронные пособия                         | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |

**Лаборатория (зона по виду работ) «Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов»**

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>                              | <b>Тип</b>   | <b>Основное/<br/>специализированное</b> | <b>Краткая (рамочная)<br/>техническая<br/>характеристика</b>   | <b>Код<br/>профессионального<br/>модуля, дисциплины</b> |
|----------|--|--------------|---|--|---|
| 1        | Стол ученический двухместный                     | Мебель       | Основное                                | Размер 1200 x 600 x 750 мм.  |   |
| 2        | Шкаф открытый для учебных пособий                | Мебель       | Основное                                | Размер 2200 x 600 x 250 мм.  |   |
| 3        | Стул ученический на ножках                       | Мебель       | Основное                                | Офисный  |   |
| 4        | Стол учителя                                     | Мебель       | Основное                                | Офисный  |   |
| 5        | Стул компьютерный                                | Мебель       | Основное                                | Офисный  |   |
| 6        | Стол производственный                            | Оборудование | специализированное                      | СПЭ 1500/600/850 (полка сплошная, борт), НСП<br>Материал изготовления каркаса – нержавеющая сталь.   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |
| 7        | Стол для установки технологического оборудования | Оборудование | специализированное                      | Материал нержавеющая сталь. СЦС 1500/600/850 (полка сплошная), НС  | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |
| 8        | Стеллаж  | Оборудование | специализированное                      | Материал изготовления- нержавеющая сталь.<br>Разборный каркас.<br>Перфорированные полки. Ножки снабжены регуляторами высоты.<br>Количество полок-четыре. Габариты: СКЭ | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |

|    |                 |              |                    |   |                           |
|----|-----------------|--------------|--------------------|---|---------------------------|
|    |                 |              |                    | 800/400/1800  |                           |
| 9  | Ванна моечная   | Оборудование | специализированное | Профессиональная. Двухсекционная. Раковина нержавеющей сталь. Ванна моечная ВМЭ-2/400 (1000x500x850, размер мойки 400x400x300).   | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 10 | Шприц колбасный | Оборудование | специализированное | Ручные колбасные шприцы Mainca TP 1014 Три рабочие скорости (две для вращения вперед и одна для реверса). Легко разбираются для очистки. Поршень снабжен клапаном выпуска воздуха и силиконовой кольцевой прокладкой. Комплект из 4 набивных цевок диаметром 10, 20, 30 и 40 мм | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 11 | Фаршемешалка    | Оборудование | специализированное | Конструкция настольная, Тип электрическая, Объем бункера 10 л Загрузка от 6.5 до 7.5 кг, Напряжение 220   | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |

|    |        |              |                    |   |                                      |
|----|--------|--------------|--------------------|---|--------------------------------------|
|    |        |              |                    | <p>ВМощность 0.3 кВт,<br/> Ширина 690 мм,<br/> Глубина 270 ммВысота<br/> 370 мм используется на<br/> предприятиях<br/> общественного питания<br/> и торговли для<br/> перемешивания мясного<br/> и овощного фарша.<br/> Модель состоит из<br/> месильной емкости и<br/> электрического блока,<br/> оснащенного<br/> переключателем<br/> напряжения вперед-<br/> назад, используемым при<br/> заклинивании. Корпус<br/> выполнен из<br/> нержавеющей стали. С<br/> функцией<br/> опрокидывания</p> |                                      |
| 12 | Волчок | Оборудование | специализированное | <p>Мясорубка<br/> ТОРГТЕХМАШ ТМ-<br/> 32М (220В)<br/> Производительность 200<br/> кг/ч, Набор ножей и<br/> решеток полный<br/> унгерРеверс да,</p>  | <p>ПМ 01,<br/> ПМ 02,<br/> ПМ 05</p> |

|    |                     |              |                    |  |                           |
|----|---------------------|--------------|--------------------|--|---------------------------|
|    |                     |              |                    | Напряжение 220 В,<br>Мощность 1.55<br>кВтШирина 560 мм,<br>Глубина 460 мм, Высота<br>430 мм  |                           |
| 13 | Котлетный автомат   | Оборудование | специализированное | Настольное исполнение,<br>барабанный тип<br>формующего устройства<br>и ленточный отводящий<br>транспортёр. Объем<br>бункера 30 л.    | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 14 | Плита электрическая | Оборудование | специализированное | Количество комфорок: 4.<br>Тип комфорок:<br>чугунные. Материал<br>варочной поверхности:<br>Эмаль                                     | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 15 | Холодильный шкаф    | Оборудование | специализированное | Polair CV107 ;<br>температурный режим от<br>+ 5...-5 °С. Тип<br>охлаждения -<br>динамический. Тип<br>разморозки -<br>автоматическая. | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 16 | Морозильный шкаф    | Оборудование | специализированное | Polair CB105 ; рабочая<br>температура ( -18 °С).<br>Тип охлаждения -<br>динамический. Тип<br>разморозки -                            | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |

|    |                                 |              |                    |  |                           |
|----|---------------------------------|--------------|--------------------|--|---------------------------|
|    |                                 |              |                    | автоматическая.  |                           |
| 17 | Весы настольные                 | Оборудование | специализированное | ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ<br>ПОРЦИОННЫЕ<br>КОМПАКТНЫЕ MAS<br>MSC-05 ЖК.<br>Наибольший предел<br>взвешивания 5 кг,<br>Напряжение 220 В.<br>Наименьший предел<br>взвешивания 0.02 кг, | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 18 | Аппарат для упаковки            | Оборудование | специализированное | "Вакуумный упаковщик.<br>Lemleo Управление -<br>автомат. Материал<br>корпуса - пластик.<br>Габариты, не менее:<br>40x300x65мм.   | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 19 | Термометр пищевой электрический | Оборудование | специализированное | Термометр цифровой<br>пищевой мгновенного<br>считывания + 1<br>выносной щуп (от -50 до<br>+300С)   | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 20 | Комплект ножей                  | Оборудование | специализированное | Длина лезвия 15см,<br>длина ручки 12см, общая<br>длина ножа 27см,ручка -<br>пластик,3 клёпки. Длина<br>лезвия 24см, длина<br>ручки 12см, общая длина<br>ножа 36см,ручка -  | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |

|    |                                    |              |                    |  |                           |
|----|------------------------------------|--------------|--------------------|--|---------------------------|
|    |                                    |              |                    | пластик,3 клёпки   |                           |
| 21 | Мусат для заточки ножей            | Оборудование | специализированное | Диаметр стержня 10-12 мм, длина 300-350 мм., поверхность гладкая или с насечкой. Стальной стержень с пластмассовой или деревянной рукояткой.   | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 22 | Доска разделочная профессиональная | Оборудование | специализированное | Доска прямоугольной формы с притупленными по периметру краями. Материал: дерево или полипропилен. Габаритные размеры не менее 400x600.         | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 23 | Гастроемкости (комплект)           | Оборудование | специализированное | Гастроемкость из нержавеющей стали: GN 1/1 Н-20; GN 1/1 Н-40; GN 1/1 Н-65; GN 1/1 Н-100; GN 1/1 Н-150; 1/1 Н-200; перфорированные GN 1/1- 100. | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 24 | Противень                          | Оборудование | Специализированное | "Ширина, мм 400<br>Длина, мм 600<br>Высота, мм 30<br>Материал пищевая нержавеющая сталь."  | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |

|    |   |     |                    |  |                           |
|----|---|-----|--------------------|--|---------------------------|
| 25 | Автоматизированное рабочее место преподавателя                              | ТС  | Специализированное | Оборудование ИТ  |                           |
| 26 | ПК  | ТС  | Специализированное | Оборудование ИТ  |                           |
| 27 | Акустические колонки  | ТС  | Специализированное | Оборудование ИТ  |                           |
| 28 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы              | УМК | Специализированное | В электронном формате<br>Печатные формата А4,<br>Электронные пособия | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |
| 29 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | УМК | Специализированное | В электронном формате<br>Печатные формата А4,<br>Электронные пособия | ПМ 01,<br>ПМ 02,<br>ПМ 05 |

**Лаборатория (Зона по виду работ) Учебно-производственный цех по переработке мяса и мясных продуктов**

| № | Наименование                | Тип    | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика  | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|---|-----------------------------|--------|---------------------------------|--|--|
| 1 | Шкаф вешевой односекционный | Мебель | специализированное              | Шкаф используется для хранения одежды. Однодверный. Имеет полку для хранения и вешалку для одежды. |  |

| № | Наименование              | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика   | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|---|---------------------------|--------------|---------------------------------|---|--|
|   |                           |              |                                 | Размеры (ВхШхГ) в мм<br>1850х300х500<br>Кол-во полок 1<br>Кол-во перекладин 1<br>Кол-во крючков 2           |  |
| 2 | Скамья гардеробная        | Мебель       | специализированное              | Длина: не менее 1200 мм<br>Ширина: не менее 350 мм<br>Высота: 450 мм  |  |
| 3 | Стол производственный     | Оборудование | специализированное              | СПЭ 1500/600/850 (полка<br>сплошная, борт), НСП<br>Материал изготовления<br>каркаса – нержавеющая<br>сталь. | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 4 | Стол обвалочно-жиловочный | Оборудование | специализированное              | 2350/1200/800(полка<br>сплошная, борт), НСП<br>Материал изготовления<br>каркаса – нержавеющая<br>сталь.     | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 5 | Ванна моечная             | Оборудование | специализированное              | Профессиональная.<br>Двухсекционная.<br>Раковина нержавеющая  | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

| № | Наименование    | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика  | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|---|-----------------|--------------|---------------------------------|--|--|
|   |                 |              |                                 | сталь. Ванна моечная<br>ВМЭ-2/400<br>(1000x500x850, размер<br>мойки 400x400x300).  |  |
| 6 | Куттер          | Оборудование | специализированное              | "Частота вращения<br>ножевого вала (об/мин-1)<br>- 1000-4000 об/мин<br>Максимальная загрузка<br>чаши - 37 кг. Размеры (<br>ДxВxШ) -<br>1570x1140x1430 мм.<br>Объем чаши - 50 л." | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 7 | Шприц колбасный | Оборудование | специализированное              | Объем бункера - 50 л.<br>Загрузка фаршем до 40<br>кг. Габариты, мм -<br>630x640x1270   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 8 | Клипсатор       | Оборудование | специализированное              | Габариты (Д x Ш x<br>В)700x700x800Масса,<br>кгНе более 10 кгТип<br>оболочкиВсе виды<br>оболочек, кроме<br>белкозинаВремя<br>наложения клипсы,<br>сек1Давление воздуха в          | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

| №  | Наименование         | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика  | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|----------------------|--------------|---------------------------------|--|--|
|    |                      |              |                                 | сетиб-8 атм<br>Калибр<br>оболочек, мм до 110<br>Тип<br>клипсы 263, 264, 303, 304   |  |
| 9  | Фаршемешалка         | Оборудование | специализированное              | "Частота вращения<br>мешалки - 35 об/мин<br>Коэффициент<br>заполнения - 0,7<br>Объем дежи - 80 л<br>Производительность: -<br>300 кг/час<br>Мощность - 0,8 кВт<br>Размеры ( ДхВхШ ) -<br>1000х500х1000 мм<br>Вес машины - 60 кг.<br>Тип привода<br>Электрический" | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 10 | Волчок ( мясорубка ) | Оборудование | специализированное              | Напряжение (В) — 380;<br>Тип установки —<br>напольный,<br>Производительность<br>(тонн) — 0,5 до 1;<br>Габаритные размеры<br>(мм) — 960×550×1080;<br>Электронная панель<br>управления — да;   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

| №  | Наименование    | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика  | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|-----------------|--------------|---------------------------------|--|--|
|    |                 |              |                                 | Мощность (кВт) — 7,5;  |  |
| 11 | Тележка-шпилька | Оборудование | специализированное              | Тележка шпилька для противней ТШГ-12 нерж. Ширина: 410 мм; Глубина: 520 мм; Высота: 1600 мм; Допустимая нагрузка: 100 кг.  | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 12 | Весы напольные  | Оборудование | специализированное              | Весы электронные напольные предназначены для статического измерения массы различных грузов. Платформа из нержавеющей стали Яркий светодиодный дисплей. Режим суммирования взвешиваний. Режим нестабильного груза (взвешивание животных). Вычитание массы тары Крепление индикатора с регулировкой положения в вертикальной | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

| №  | Наименование              | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика  | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|---------------------------|--------------|---------------------------------|--|--|
|    |                           |              |                                 | плоскости. Встроенный АКБ. Индикация низкого уровня заряда АКБ"  |  |
| 13 | Термокамера               | Оборудование | специализированное              | Нагрев : электрический<br>Импульсная подача воды<br>Ручной механизм<br>запирания двери;<br>однорамная;<br>(Ш×В×Г) , мм<br>2050×3110×1500   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 14 | Танк для термоусадки      | Оборудование | специализированное              | Напряжение 380 В, 50<br>Гц, 25А, Температура 0–<br>399°С регулируемая;<br>Емкость бака не более<br>140 л.; Размеры бака<br>500*600*498 (мм);<br>Нагрузка не менее 100<br>кг, Управление Авто /<br>ручное | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 15 | Рама колбасная с вешалами | Оборудование | специализированное              | Единовременная<br>загрузка не более 200 кг.<br>Габаритные размеры<br>1000х1000х1685 мм.  | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 16 | Водонагреватель           | Оборудование | специализированное              | В24 Температурный<br>режим, °Сот 0 до 80 °С.   | ПМ 01,<br>ПМ 02                                |

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>   | <b>Тип</b>   | <b>Основное/<br/>специализированное</b> | <b>Краткая (рамочная)<br/>техническая<br/>характеристика</b>   | <b>Код<br/>профессионального<br/>модуля, дисциплины</b> |
|----------|-----------------------|--------------|---|--|---|
|          |                       |              |   |  | ПМ 05   |
| 17       | Ледогенератор         | Оборудование | специализированное                      | Ледогенератор объемом не менее 12 литров комплектуется: 1. Компрессорно-конденсаторным агрегатом, холодопроизводительность не менее 0,7 кВт. 2. Микропроцессорный пульт управления с функцией самодиагностирования системы. 3. Системой автоматического поддержания уровня воды. Размеры ( ДхВхШ ) - 550х450х1000 мм | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |
| 18       | Котлетный автомат     | Оборудование | специализированное                      | Настольное исполнение, барабанный тип формующего устройства и ленточный отводящий транспортер. Объем бункера 30 л.   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                                |
| 19       | Тестомесильная машина | Оборудование | специализированное                      | Фиксированная дежа из  | ПМ 01,  |

| №  | Наименование                   | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика   | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|--------------------------------|--------------|---------------------------------|---|--|
|    |                                |              |                                 | нержавеющей стали.<br>Напряжение (В) - 380,<br>Мощность двигателя<br>(кВт) - 1.5, Время замеса<br>(мин) - 3-10,<br>Максимальная разовая<br>загрузка теста (кг) -<br>18,75, Скорость<br>вращения рабочего<br>органа (об/мин) -<br>25, Габаритные размеры<br>(мм) - 880×482×930 | ПМ 02<br>ПМ 05                                 |
| 20 | Камера шоковой заморозки       | Оборудование | специализированное              | Минимальная<br>температура -18 °С<br>длина 800 мм, ширина<br>800 мм, высота 1515 мм   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 21 | Вакуумный аппарат для упаковки | Оборудование | специализированное              | Назначение: Настольный<br>Тип -Однокамерный<br>Глубина камеры, мм -220<br>Скорость откачки, м³/ч -<br>20<br>Высота мм, - 670<br>Ширина, мм - 550<br>Глубина, мм) - 600  | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 22 | Тележка грузовая               | Оборудование | специализированное              | Тележка изготовлена из  | ПМ 01,   |

| №  | Наименование    | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика   | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|-----------------|--------------|---------------------------------|---|--|
|    |                 |              |                                 | комбинации высокопрочных материалов — крашеного металла и нержавеющей стали   | ПМ 02<br>ПМ 05                                 |
| 23 | Инъектор ручной | Оборудование | специализированное              | "Рабочее давление инъектирования кгс/см <sup>2</sup> : 1,5-3 кгс/см <sup>2</sup><br>Габаритные размеры мм: 460х350х340<br>мм. Масса, не более кг: 30 кг<br>Напряжение В: 220<br>Частота питающей сети Гц: 50<br>Мощность / скорость вращения двигателя кВт/ об/мин: 0,37 / 3000<br>Цикл, непрерывная работа / время перерыва мин: 180 / 10" | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |
| 24 | Маринатор мяса  | Оборудование | специализированное              | Функция вакуум, Загрузка не менее кг - 30, Время обработки, мин - 12, Мощность, кВт 0.36,   | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

| №  | Наименование     | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная)<br>техническая<br>характеристика   | Код<br>профессионального<br>модуля, дисциплины |
|----|------------------|--------------|---------------------------------|---|--|
|    |                  |              |                                 | Напряжение, В 220,  |  |
| 25 | Морозильный ларь | Оборудование | специализированное              | Температурный режим -<br>Низкотемпературный, -<br>25...-12 С, Мощность, кВт<br>-0.07, Напряжение, В -<br>220Вт, Объем - 600 л.<br>Габариты, В*Ш*Г см.:<br>84*160*60 | ПМ 01,<br>ПМ 02<br>ПМ 05                       |

### 1.3. Оснащение спортивного зала Спортивный зал

| № | Наименование  | Тип          | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная) техническая<br>характеристика | Код дисциплины |
|---|---|--------------|---------------------------------|--|----------------|
| 1 | Кабинет преподаватели<br>физкультуры: Стол<br>компьютерный, стул                                | Мебель       | Основное                        |  | ООД 12, СГ 04  |
| 2 | Кабинет преподаватели<br>физкультуры: Персональный<br>компьютер (ноутбук) с<br>установленным ПО | ТО           | Основное                        |  |                |
| 3 | Тренажер навесной для прессы,   | Оборудование | специализированное              |  |                |
| 4 | Шведская стенка.  |              |                                 |  |                |
| 5 | Комплект для настольного  | Оборудование | специализированное              | Мяч для настольного тенниса Ракетка для          |                |

| №  | Наименование  | Тип                 | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика  | Код дисциплины |
|----|---|---------------------|---------------------------------|--|----------------|
|    | тенниса   |                     |                                 | настольного тенниса Сетка Стол теннисный любительский Стол теннисный профессиональный  |                |
| 6  | Комплект для волейбола  | <b>Оборудование</b> | <b>специализированное</b>       | Волейбольная сетка. Мяч волейбольный, тренировочный насос для накачивания мячей  |                |
| 7  | Комплект для баскетбола   | <b>Оборудование</b> | <b>специализированное</b>       | Кольцо баскетбольное Сетка баскетбольная Ферма для щита баскетбольного Щит баскетбольный Мячи баскетбольные  |                |
| 8  | Комплект для гимнастики   | <b>Оборудование</b> | <b>специализированное</b>       | гимнастические маты, гимнастические скамейки, гимнастический конь, гимнастический козёл, гимнастические брусья, гимнастический турник,   |                |
| 9  | Комплект для лёгкой атлетики                                      | <b>Оборудование</b> | <b>специализированное</b>       | Стойки для прыжков в высоту Планка для прыжков Мяч для метания Щит для метания в цель навесной Барьер легкоатлетический регулируемый, юношеский Комплект для проведения спортмероприятий |                |
| 10 | Набор для игры в шахматы  | <b>Оборудование</b> | <b>специализированное</b>       | Набор для игры в шашки-4 шт Шахматные часы-4 шт  |                |
| 11 | Комплект для борьбы   | <b>Оборудование</b> | <b>специализированное</b>       | Ковёр борцовский   |                |
| 12 | Комплекты для занятий на лыжах по количеству обучающихся в группе | <b>Оборудование</b> | <b>специализированное</b>       | Ботинки для лыж Инвентарь для мелкого ремонта лыж Инвентарь для обработки лыж Крепления для лыж Лыжи Лыжные палки Смазки для лыж   |                |
| 13 | Комплект учебно-методических материалов                           | <b>МО</b>           | <b>Основное</b>                 | Рабочая программа, календарно-тематический план по дисциплине Учебная литература и интернет-ресурсы (раздел 3 рабочей программы по дисциплине); наглядные пособия; аудио и               |                |

| № | Наименование | Тип | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика                           | Код дисциплины |
|---|--------------|-----|---------------------------------|---|----------------|
|   |              |     |                                 | видеоматериалы, методические указания по выполнению практических работ; |                |

**1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы**  
**Библиотека, читальный зал**

| №  | Наименование   | Тип    | Основное/<br>специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика                    | Код профессионального модуля, дисциплины   |
|----|--|--------|---------------------------------|--|--|
| 1  | Компьютерный стол -10 шт                                       | Мебель | Основное                        | СанПин 2.4.2.2821-10   | ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,<br>ПМ 04, ПМ 05,<br>ООД 01, ООД 02<br>ООД 03 ООД 04<br>ООД 09 ООД 10<br>ООД 07 ООД 08 |
| 2  | Стул - 22 шт   | Мебель | Основное                        | Стул с деревянным каркасом, мягкой спинкой и сидением            |  |
| 3  | Читательский стол  | Мебель | Основное                        | СанПин 2.4.2.2821-10   |  |
| 4  | Стол   | Мебель | Основное                        | Стол эргономичный 140x120x75 на металлическом каркасе            |  |
| 5  | Кресло компьютерное  | Мебель | Основное                        | Кресло эко-кожа, крестовина хром                                 |  |
| 6  | Стеллаж выставочный - 2 шт                                     | Мебель | Основное                        | Высота 2100 мм, ширина 800 мм, глубина 250 мм.                   |  |
| 7  | Информационный стенд   | Мебель | Основное                        | 100x150  |  |
| 8  | Библиотечная кафедра   | Мебель | Основное                        | размер: 1500x1100 мм   |  |
| 9  | Шкаф картотечный для библиотек                                 | Мебель | Основное                        | Размеры: 1232x500x1500 мм.<br>Материал: ЛДСП, металл.            |  |
| 10 | Книжные стеллажи - 12  | Мебель | Основное                        | Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм.<br>Торцы отделаны кромкой ПВХ. |  |
| 11 | Мультимедийная система визуализации с программным обеспечением | ТС     | Основное                        |  |  |
| 12 | Проектор   | ТС     | Основное                        | EPSON  |  |

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>                                | <b>Тип</b> | <b>Основное/<br/>специализированное</b> | <b>Краткая (рамочная)<br/>техническая характеристика</b>  | <b>Код<br/>профессионального<br/>модуля, дисциплины</b> |
|----------|--|------------|---|---|---|
| 13       | Библиотечный фонд                                  | <b>МО</b>  | <b>Основное</b>                         | 6588 печатных изданий   |   |
| 14       | Рабочее место библиотекаря                         | <b>ТС</b>  | <b>Основное</b>                         | персональный компьютер с выходом в интернет скоростью более 50 Мбит/с., мышка, клавиатура, МФУ (принтер, сканер, копир) |   |
| 15       | Рабочее место обучающегося в читальном зале с 1-12 | <b>ТС</b>  | <b>Основное</b>                         | персональный компьютер с выходом в интернет скоростью более 50 Мбит/с., мышка, клавиатура                               |   |
| 16       | Электронные и аудиовизуальные издания              | <b>МО</b>  | <b>Основное</b>                         |   |   |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

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

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Общие положения .....</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Требования к проведению демонстрационного экзамена .....</b>         | <b>5</b>  |
| <b>Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы).....</b> | <b>7</b>  |
| <b>Структура программы ГИА .....</b>                                    | <b>10</b> |

## 1. Общие положения

Примерная программа государственной итоговой аттестации (далее – примерная программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

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.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: техник-технолог.

Примерная программа ГИА является частью основной ПОП-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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

### Виды деятельности

| Код и наименование вида деятельности (ВД)   | Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД  |
|---|---|
| 1   | 2   |
| <b>В соответствии с ФГОС</b>  |   |
| Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции | ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции |
| Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке                        | ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке                        |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения   | ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения   |

|  |  |
|--|--|
| Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
|--|--|

Таблица 2

**Перечень результатов, демонстрируемых выпускником**

| <b>Виды деятельности</b>  | <b>Код и наименование компетенции</b>   |
|---|---|
| организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) | ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.  |
|   | ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.   |
| обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)                        | 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.  |
| обеспечение деятельности структурного подразделения   | ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.   |
|   | ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.   |
|   | ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива  |
|   | ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.  |
|   | ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.   |
| Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  | ПК 4  |

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).

## 2. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Настоящая Программа государственной итоговой аттестации разработана для образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Реализуемой в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.04.2014 № 360 (далее – ФГОС СПО).

Квалификация, присваиваемая выпускникам в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения: техник - технолог.

База приема на образовательную программу: основное общее образование.

Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА):

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

ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800;

Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО.

ГИА позволяет решить комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и время прохождения производственной практики;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовки выпускников.

Предметом ГИА является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Требования к результатам освоения образовательной программы.

Выпускник, получивший квалификацию «техник-технолог», должен быть подготовлен к выполнению следующих основных видов деятельности:

ВД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из

мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

### ВД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения

При этом выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации 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.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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.

**ВД 3** Обеспечение деятельности структурного подразделения

**ПК 3.1.** Планировать основные показатели производственного процесса.

**ПК 3.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 3.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 3.4.** Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

**ПК 3.5.** Вести учётно-отчётную документацию.

### **Форма проведения государственной итоговой аттестации**

ГИА по образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен проводится на профильном уровне.

### **Структура оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня**

#### **Структура оценочных материалов**

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2 Структура комплекта оценочной документации.

Комплект оценочной документации (далее – КОД) включает в себя следующие разделы:

Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.

План застройки площадки демонстрационного экзамена.

Требования к составу экспертных групп.

Инструкции по технике безопасности.

Образец задания.

### **3. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)**

Государственная итоговая аттестация является одним из разделов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Для проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 01 января 2018 г.).

Расписание проведения ГИА утверждается директором образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Для работы ГЭК представляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности;
- программа ГИА;
- приказ директора о допуске студентов к ГИА;
- приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА;
- приказ директора о создании апелляционной комиссии;

- приказ о закреплении тем и назначении руководителей дипломных работ;
- сводная ведомость успеваемости выпускников;
- протоколы освоенных компетенций (в т. ч. аттестационные листы работодателей, характеристики на студентов, отзывы работодателей о прохождении производственной практики);
- зачетные книжки студентов;
- протокол заседания ГЭК;
- методические указания по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- выпускные квалификационные работы.
- портфолио студентов, подтверждающие освоение общих компетенций.

Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа (ВКР).

Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

### Примерная тематика дипломных проектов по специальности

Темы ВКР должны отвечать современному уровню и перспективам развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер, быть достаточно разнообразными для возможности выбора обучающимся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем разрабатывается преподавателями и обсуждается на заседаниях предметных (цикловых) комиссий образовательной организации с участием председателей ГЭК.

Перечень тем согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательном учреждении СПО.

#### Примерные темы ВКР

| № | Примерная тематика ВКР   | Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР  |
|---|--|--|
| 1 | Разработка проектов строительства участков, цехов и заводов по обработке продуктов убоя            | ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья<br>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке<br>ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| 2 | Разработка проектов строительства участков, цехов и заводов по производству мясных продуктов       |  |
| 3 | Разработка проектов реконструкции участков, цехов и предприятий мясной промышленности              |  |
| 4 | Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий мясной промышленности |  |

## Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются руководителями дипломных работ (проектов) и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности.

Руководителей дипломного проектирования назначают приказом директора СПО.

Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителя и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора.

По утвержденным темам руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломный проект, график выполнения его разделов подписывается руководителем проекта, рассматривается предметной (цикловой) комиссией специальности, а затем утверждается заместителем директора по учебной работе. В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) группой студентов. При этом индивидуальные задания выдают каждому студенту. Задание на дипломный проект выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполненная ВКР в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

ВКР в форме дипломного проекта состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В графической части принятое решение представляется в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

Объем, структура, содержание пояснительной записки и графической части ВКР определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломного проекта. В состав дипломного проекта могут входить макеты, изготовленные в соответствии с заданием. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества ВКР.

Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на ВКР; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых источников; приложения (при необходимости).

При разработке содержания ВКР используются действующие отраслевые нормы технологического проектирования предприятий мясной или молочной промышленности.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам.

Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

Выпускная квалификационная работа переплетается. Составные части выпускной квалификационной работы должны быть сшиты в указанной последовательности.

## **Порядок оценки результатов дипломного проекта**

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты ВКР.

При определении окончательной оценки защиты дипломного проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломного проекта;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя; отзыв рецензента;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

## **Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы**

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- в расчетно-пояснительной записке и в графической части разработан проект производства работ;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;
- в докладе по защите ВКР прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;

– представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;
- в докладе по защите ВКР прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы, указанных в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите ВКР не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;
- при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
- тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
- доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
- на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

#### **4. Структура программы ГИА**

4.1.1. Экзаменационные задания представляют собой последовательное выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.

Содержанием задания является производство одного из видов продуктов животного происхождения.

Участник должен выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания.

Участники экзамена получают нормативные документы на сырье, процесс производства, готовую продукцию.

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экзаменационного задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования. Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов, приготовить необходимые материалы и посуду для подготовки компонентов, и проведения технологических операций. Выработать продукт согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

При выполнении задания участник должен продемонстрировать следующие умения:

- правильно подбирать сырье и материалы для производства продуктов животного происхождения;
- использовать по назначению необходимые основные и вспомогательные материалы;
- организовывать рабочее место с целью достижения максимальной эффективности;
- использовать речевую коммуникацию во избежание недопонимания;
- постоянно контролировать рабочий процесс для минимизации проблемы на последующих стадиях;
- решать нестандартные ситуации, возникающие в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- быстро и точно определять проблемы и решать их самостоятельно;
- производить расчеты выхода готового продукта;
- проектировать технологический процесс и режимы производства;
- учитывать количество и качество поступающего сырья;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству продуктов питания животного происхождения;
- осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов питания животного происхождения;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения;
- контролировать санитарное состояние оборудования;
- читать и понимать техническую документацию;
- оформлять техническую документацию;
- вести технологический журнал;
- применять стандарты и технические условия на выпускаемые виды продуктов питания животного происхождения.

#### 4.1.2 Условия выполнения практического задания:

Для проведения экзамена приглашаются представители работодателей, организуется видеотрансляция.

### **Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена**

#### 3.2.1. Порядок оценки

Критерии оценки по разделам задания, система начисления баллов представляются в соответствии с оценочными материалами на проведение демонстрационного экзамена.

#### 3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Перевод в оценку баллов, полученных за демонстрационный экзамен, рекомендуется проводить следующим образом.

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» приведены на основе рекомендованной методики перевода результатов участников демонстрационного

экзамена, разработанной АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия»).

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы.

| 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% |

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

##### **4.1. Общие положения**

Государственная итоговая аттестация является одним из разделов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Для проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 01 января 2018 г.).

Расписание проведения ГИА утверждается директором образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Для работы ГЭК представляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности;
- программа ГИА;
- приказ директора о допуске студентов к ГИА;
- приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА;
- приказ директора о создании апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем и назначении руководителей дипломных работ;
- сводная ведомость успеваемости выпускников;
- протоколы освоенных компетенций (в т. ч. аттестационные листы работодателей, характеристики на студентов, отзывы работодателей о прохождении производственной практики);
- зачетные книжки студентов;
- протокол заседания ГЭК;
- методические указания по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- выпускные квалификационные работы.
- портфолио студентов, подтверждающие освоение общих компетенций.

Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа (ВКР).

Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

### Примерная тематика дипломных проектов по специальности

Темы ВКР должны отвечать современному уровню и перспективам развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер, быть достаточно разнообразными для возможности выбора обучающимся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем разрабатывается преподавателями и обсуждается на заседаниях предметных (цикловых) комиссий образовательной организации с участием председателей ГЭК.

Перечень тем согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательном учреждении СПО.

#### Примерные темы ВКР

| № | Примерная тематика ВКР   | Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР   |
|---|--|---|
| 1 | Разработка проектов строительства участков, цехов и заводов по обработке продуктов убоя            | <b>ПМ.01</b> Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья<br><b>ПМ.02</b> Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке<br><b>ПМ.03</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| 2 | Разработка проектов строительства участков, цехов и заводов по производству мясных продуктов       |   |
| 3 | Разработка проектов реконструкции участков, цехов и предприятий мясной промышленности              |   |
| 4 | Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий мясной промышленности |   |

### 4.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются руководителями дипломных работ (проектов) и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности.

Руководителей дипломного проектирования назначают приказом директора СПО.

Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителя и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора.

По утвержденным темам руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломный проект, график выполнения его разделов подписывается руководителем проекта, рассматривается предметной (цикловой) комиссией специальности, а затем утверждается заместителем директора по учебной работе. В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) группой студентов. При этом индивидуальные задания выдают каждому студенту. Задание на дипломный проект выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполненная ВКР в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

ВКР в форме дипломного проекта состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В графической части принятое решение представляется в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

Объем, структура, содержание пояснительной записки и графической части ВКР определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломного проекта. В состав дипломного проекта могут входить макеты, изготовленные в соответствии с заданием. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества ВКР.

Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на ВКР; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых источников; приложения (при необходимости).

При разработке содержания ВКР используются действующие отраслевые нормы технологического проектирования предприятий мясной или молочной промышленности.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам.

Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

Выпускная квалификационная работа переплетается. Составные части выпускной квалификационной работы должны быть сшиты в указанной последовательности.

#### **4.4.Порядок оценки результатов дипломного проекта**

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты ВКР.

При определении окончательной оценки защиты дипломного проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломного проекта;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя; отзыв рецензента;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной

итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

#### **4.5. Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы**

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- в расчетно-пояснительной записке и в графической части разработан проект производства работ;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;
- в докладе по защите ВКР прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;
- в докладе по защите ВКР прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;

– представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы, указанных в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите ВКР не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

– в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;

– при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;

– тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;

– доклад затянут по времени и (или) читался с листа;

– на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания**  
**животного происхождения**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

Рабочая программа воспитания разрабатывается  
на основе примерной программы воспитания по УГПС 19.00.00 Промышленная экология  
и биотехнологии, одобренной ФУМО в системе СПО (протокол от 14.08.2023 № 4)  
и размещенной в реестре ПОП-П

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ .....  | 3  |
| 1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся .....  | 3  |
| 1.2. Направления воспитания .....  | 4  |
| 1.3. Целевые ориентиры воспитания .....  | 4  |
| РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ .....   | 7  |
| 2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности .....                        | 7  |
| РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ .....  | 10 |
| 3.1. Кадровое обеспечение .....  | 10 |
| 3.2. Нормативно-методическое обеспечение .....   | 10 |
| 3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся ..... | 10 |
| 3.4. Анализ воспитательного процесса .....   | 11 |
| Календарный план воспитательной работы .....   | 11 |

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является приложением 2 к рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

### 1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Рабочей программы воспитания (далее Программы), примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

#### **Задачи воспитания:**

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

## 1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

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

## 1.3. Целевые ориентиры воспитания

### 1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-

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

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде». Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

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

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

### 1.3.2 Вариативные целевые ориентиры

#### Вариативные целевые ориентиры воспитания выпускников КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

|   |
|---|
| <b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности</b>   |
| <b>Гражданское воспитание</b>   |
| – понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны  |
| – осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни г. Уяра и Уярского района Красноярского края  |
| <b>Патриотическое воспитание</b>  |
| – осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию                              |
| <b>Духовно-нравственное воспитание</b>  |
| – обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики   |
| <b>Эстетическое воспитание</b>  |
| – демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности   |
| – использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности                            |
| <b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>  |
| – демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности   |
| <b>Профессионально-трудовое воспитание</b>  |
| – применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой |
| – готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли   |
| - выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.  |
| - понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.   |
| <b>Экологическое воспитание</b>   |
| – ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности   |
| – понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной,  |

|  |
|--|
| производственной среде и здоровью  |
| <b>Ценности научного познания</b>  |
| – обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности   |
| – Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.                    |
| - использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| - обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. |
| – проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |

## **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

### **2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности**

#### **Модуль «Образовательная деятельность»**

|  |
|--|
| Использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания |
| Использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях  |
| Разработка и реализация междисциплинарных проектов, способствующих пониманию и интеграции знаний и навыков по специальности  |
| Участие в партнерских программах с промышленными, научными и образовательными организациями для обмена опытом и совместного осуществления исследований   |
| Организация и проведение научно-практических конференций, круглых столов и семинаров, нацеленных на обсуждение актуальных вопросов и вызовов в специальности   |
| Организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности   |
| Проведение регулярного мониторинга и оценки качества образовательного процесса с учетом обратной связи от обучающихся и других заинтересованных сторон, для непрерывного улучшения качества обучения   |

### **Модуль «Кураторство»**

|   |
|---|
| Инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности  |
| Организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности |

### **Модуль «Наставничество»**

|  |
|--|
| Мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности |
| Организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности   |

### **Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»**

|  |
|--|
| Мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты |
| Встречи с известными представителями специальности   |
| Круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров  |

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

|  |
|--|
| Организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности |
| Размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией   |

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

|  |
|--|
| Профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), Работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности |
| Совместные мероприятия, посвященные Дню специальности  |
| Ознакомительные экскурсии для родителей  |

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

|  |
|--|
| Реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности |
| Организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией   |

Поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

Организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию

Организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии

Реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии

Участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности

Проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик

Организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности

Организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности»

Проведение практико-ориентированных мероприятий

## **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

### **3.1. Кадровое обеспечение**

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;

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;

Привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности.

### **3.2. Нормативно-методическое обеспечение**

Перечень локальной базы, который служит созданию условий для воспитания обучающихся.

Устав техникума и следующие локальные акты, регламентирующие воспитательную деятельность техникума:

- Положение о дежурстве по группе и по техникуму.
- Положение о полном государственном обеспечении и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся в государственном профессиональном образовательном учреждении.
- Положение о студенческом спортивном клубе «Старт».
- Положение о Совете техникума по профилактике правонарушений обучающихся.
- Положение о студенческом общежитии.
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся в техникуме.
- Положения о студенческом совете.
- Положение о кураторстве.
- Положение «Об организации питания детей-инвалидов и обучающихся с ОВЗ».
- Положение о стипендиальном обеспечении обучающихся.
- Положение о порядке (правилах) применения к студентам и снятия со студентов мер дисциплинарного взыскания.
- Положение о волонтерской деятельности.
- Положение о порядке предоставления материальной помощи.
- Договоры об организации практической подготовки обучающихся, заключаемый между КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум» и предприятиями
- Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями

### 3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

|   |
|---|
| Наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося |
| Участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией                               |
| Рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров   |
| Реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности  |
| Успешное освоение образовательных программ по специальности   |

#### Формы поощрения:

Объявления благодарности, помещение на доску почета, вручение благодарственного письма, сертификата, диплома, грамоты, приза, награждение памятным подарком, материальное стимулирование, назначение стипендии, организация выставки работ, фотовыставки изделий, публикации в СМИ, интервью, направление на обучение по программам дополнительного профессионального образования, стажировки и др.

### 3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

## КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

### 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

| №                                      | Формы, виды и содержание деятельности  | Курсы, группы | Сроки    | Ответственные  |
|--|--|---------------|----------|--|
| <b>1. Образовательная деятельность</b> |  |               |          |  |
| 1                                      | Проведение междисциплинарных открытых уроков и уроков, имеющих профессиональную направленность с целью развития ключевых навыков в | Все курсы     | Ежегодно | Заместитель директора по УР<br>Методист<br>Председатель ЦК |

|   |  |           |                    |  |
|---|--|-----------|--------------------|--|
|   | интересах отрасли  |           |                    |  |
| 2   | Участие в научно-практических конференциях по профилю специальности  |           |                    | Заведующий отделением<br>Председатель ЦК<br>Преподаватели (по направлению)   |
| 3   | Участие в конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах  |           |                    | Руководитель структурного подразделения<br>Преподаватели (по направлению)  |
| <b>2. Кураторство</b>                         |  |           |                    |  |
| 1   | Кураторские часы<br>Разговоры о важном   | Все курсы | Ежегодно           | Кураторы учебных групп   |
| 2   | Проведение родительских собраний   |           |                    | Администрация техникума,<br>Куратор учебных групп  |
| 3   | Подготовка и проведение праздников и мероприятий в техникуме   |           |                    | Кураторы учебных групп   |
| 4   | Участие в конкурсах общественных движений детей и молодежи   |           |                    | Педагог-организатор,<br>Руководитель структурного подразделения (по направлению),<br>Педагог ДО,<br>Кураторы учебных групп |
| 5   | Участие совместно с советником директора по воспитанию   |           |                    | Советник директора,<br>Кураторы учебных групп  |
| <b>3. Наставничество</b>                      |  |           |                    |  |
| 1   | День наставника специальности «Мастерская наставника»  | Все курсы | ежегодно           |  |
| 2   | Обеспечение условия успешной адаптации студента в новом учебном коллективе                                   | 1         | Сентябрь - декабрь | Педагог-психолог<br>Кураторы учебных групп<br>Социальный педагог   |
| 3   | Преодоление подросткового кризиса, самоидентификация подростка, формирование жизненных ориентиров            | Все курсы | ежегодно           | Педагог-психолог<br>Кураторы учебных групп<br>Социальный педагог   |
| <b>4. Основные воспитательные мероприятия</b> |  |           |                    |  |
| 1   | Экскурсии на предприятия отрасли   | Все курсы | ежегодно           | Центр карьеры<br>Руководитель структурного подразделения (по направлению)<br>Кураторы учебных групп<br>Педагог-организатор |
| 2   | Участие в проведение Единого дня открытых дверей, профориентационного интенсива «Перспектива» для школьников |           |                    | Центр карьеры<br>Руководитель структурного подразделения (по направлению)<br>Педагог-организатор                           |

|   |  |           |                   |  |
|---|--|-----------|-------------------|--|
| 3   | Подготовка и проведение общих праздников, творческих и тематических мероприятий  |           |                   | Педагог-организатор<br>Педагог ДО<br>Кураторы учебных групп  |
| 4   | Участие в работе клуба «Большая перемена» и первичного отделения «Движение Первых»   |           |                   | Советник директора по воспитанию<br>Педагог-организатор<br>Педагог ДО<br>Кураторы учебных групп                                |
| 5   | Мероприятия волонтерского направления  |           |                   | Педагог-организатор<br>Специалист ответственный за волонтерское направление  |
| <b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>            |  |           |                   |  |
| 1   | Проведение Декады специальности  | Все курсы | ежегодно          | Руководители цикловых комиссий<br>Методист<br>Преподаватели  |
| 2   | Организация профессионального обучения и дополнительного профессионального образования для развития профессиональных компетенций |           |                   | Центр карьеры<br>Заместитель директора по УР<br>Методист<br><br>Заведующий отделением<br>Преподаватели профессионального цикла |
| 3   | Вариативные профпробы  |           |                   | Центр карьеры<br>Преподаватели (по направлениям)   |
| 4   | Мероприятия ко Дню работника сельского хозяйства   |           | Ежегодно, октябрь | Педагог-организатор<br>Кураторы учебных групп  |
| <b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b> |  |           |                   |  |
| 1   | Тематические родительские собрания   | Все курсы | Ежегодно          | Заместители директора,<br>Советник по воспитанию,<br>Заведующий отделением,<br>Кураторы учебных групп                          |
| 2   | Индивидуальное консультирование  |           |                   | Заместитель директора по УВР,<br>Педагог-психолог,<br>Кураторы учебных групп   |
| 3   | Экскурсии и мастер-классы  |           |                   | Руководитель структурного подразделения (по направлению)<br>Преподаватели (по направлениям)                                    |

|   |  |           |                   |  |
|---|--|-----------|-------------------|--|
| <b>7. Самоуправление</b>  |  |           |                   |  |
| 1   | Проведение мероприятий и конкурсов студенческим советом техникума  | Все курсы | Ежегодно          | Советник по воспитанию   |
| 2   | День самоуправления, посвященный дню учителя   | 2-4       | Ежегодно, октябрь | Педагог-организатор<br>Председатель студенческого совета   |
| <b>8. Профилактика и безопасность</b>                             |  |           |                   |  |
| 1   | Анкетирование обучающихся с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения. | Все курсы | ежегодно          | Социальный педагог<br>Педагог-психолог   |
|   | Организация психолого-педагогической и социальной поддержки обучающихся групп риска  |           |                   | Социальный педагог,<br>Педагог-психолог<br>Кураторы учебных групп                                    |
| 2   | Информационные часы: «Профилактика правонарушений»   |           |                   | Социальный педагог,<br>Педагог-психолог<br>Кураторы учебных групп                                    |
| 3   | Кружковая деятельность   |           |                   | Руководитель физического воспитания, педагоги ДО   |
| <b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>          |  |           |                   |  |
| 1   | Выездная экскурсия на сельскохозяйственное предприятие/организации-партнеры  | Все курсы | Ежегодно          | Руководитель структурного подразделения (по направлению)   |
| 2   | Разработка карьерной карты   | Все курсы | Ежегодно          | Центр карьеры  |
| <b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b> |  |           |                   |  |
| 1   | Участие в конкурсах профмастерства   | Все курсы | Ежегодно          | Руководитель структурного подразделения (По направлению)<br>Заместители директора<br>Председатели ЦК |
| 2   | Дни карьеры  |           |                   | Центр карьеры<br>Кураторы учебных групп  |
| 3   | Участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности   |           |                   | Педагог-организатор<br>Преподаватель (по направлению)<br>Классный руководитель                       |
| 4   | Организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности   |           |                   | Педагог-организатор<br>Специалист ответственный за волонтерское направление<br>Классный руководитель |
| 5   | Профориентационная диагностика   |           |                   | Центр карьеры  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | студентов испытывающих затруднения при выборе карьерного трека |  |  | Педагог-психолог<br>Кураторы учебных групп |
|--|--|--|--|--|

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности: Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание»  
<https://znaniarussia.ru/>; Российский Союз  
 Молодежи <https://www.ruy.ru/>; Российское  
 Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;  
 Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф/>;  
 Всероссийский студенческий союз  
<https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования  
<https://firpo.ru/> «Большая перемена»  
<https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России»  
<https://лидерыроссии.рф/>; «Мы  
 Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>.