Министерство просвещения Российской Федерации

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

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 3 от 29.05.2025 г.

Утверждено Приказом ГПОУ ТО «ТКПТС» приказ № 173 от 02.06.2025 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ИП «О.П. Юрков»

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ, Г. ТУЛА * ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ * ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ * Юрков Олег Петрович * ИНН 710700643644 * ОГРНИП 325710000010352

О.П.Юрков
подпись

2025 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения **2**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *3*

1.2. Нормативные документы *3*

1.3. Перечень сокращений *4*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **5**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **6**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *6*

3.2. Профессиональные стандарты *6*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *8*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **9**

4.1. Общие компетенции *9*

4.2. Профессиональные компетенции *14*

4.3. Матрица компетенций выпускника *41*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **51**

5.1. Учебный план *52*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *55*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *57*

5.4. Календарный учебный график *71*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *73*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *73*

5.7. Практическая подготовка *73*

5.8. Государственная итоговая аттестация *74*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **74**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *74*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *75*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *75*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *241*

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 № 343);

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

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

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

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «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	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н. «Об утверждении профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Медицинская книжка; Инструктаж по технике безопасности	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 343 об утверждении ФГОС СПО	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	Подготовитель мясного сырья и материалов 2-го разряда, Оператор автомата по производству полуфабрикатов 2-го разряда	
Направленности (при наличии)	Производство продуктов питания из мясного сырья	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Общеобразовательные дисциплины	1476	
Обязательная часть образовательной программы	1906	
социально-гуманитарный цикл	368	296
общепрофессиональный цикл	290	156
профессиональный цикл	1248	1098
в т.ч. практика: - учебная - производственная - преддипломная	576 - 180 - 252 - 144	576 - 180 - 252 - 144

Вариативная часть образовательной программы	830	654
в т.ч. практика: - учебная - производственная	324 -72 -252	324 -72 -252
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	452	422
ПМ. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	452	422
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	**216**	
Всего	**4428**	**2204**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания

				животного происхождения.
				ТФ B/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
			ОТФ C Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
				ТФ C/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья.
			ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.
				ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
				ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов

				питания животного происхождения.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности: Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	ПМ 04. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	ПМ 05. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)

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	**Умения:**
		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)
		Знания:
		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		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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
		Знания:
		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	**Умения:**
		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

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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
		Знания:
		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	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05		**Умения:**

	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
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности

	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека

	физической подготовленности	основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	**Навыки:**
		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.
		Умения:

		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.
		Знания:
		требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
		Навыки:

	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	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; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

		Умения:
		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) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; 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.

		Знания:
		требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	**Навыки:**
		приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; 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.
		Умения:

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

		формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	**Навыки:**
		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 по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения:
		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.
		Знания:
		общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения,

		внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	**Навыки:**
		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 по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения:
		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.
		Знания:
		общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	**Навыки:**
		планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения:
		рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания:
		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.	**Навыки:**
		планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения:
		Планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников Оформлять планы работы по установленной форме Проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).

	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Навыки:**
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; 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.
		Умения:
		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.
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
		Навыки:

	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	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.
		Умения:
		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 результативности работы предприятия и подразделения.
		Знания:
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	**Навыки:**
		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.
		Умения:

		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.
		Знания:
		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 профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки:**
		Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов

		производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства
		Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Умения:
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья

		Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
		Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
		Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
		Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации

		технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания:
		Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья

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

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

		Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
		Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	ПК 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов	**Навыки:**
		проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству мясных полуфабрикатов согласно графикам профилактической обработки подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
		Умения:

		визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству мясных полуфабрикатов согласно графикам профилактической обработки применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
		Знания:

		основ технологии производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях назначения, принципа действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов правил безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов порядка проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
	ПК 5.2	**Навыки:**

	Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов	изготовления различных видов мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку регулирования параметров и режимов технологических операций производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями упаковки мясных полуфабрикатов в тару на специальном технологическом оборудовании маркировки мясных полуфабрикатов на специальном технологическом оборудовании
		Умения:

		подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства мясных полуфабрикатов рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями эксплуатировать оборудование для производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями эксплуатировать оборудование для упаковки мясных полуфабрикатов в тару на специальном технологическом оборудовании эксплуатировать оборудование для маркировки мясных полуфабрикатов на специальном технологическом оборудовании поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства мясных полуфабрикатов поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
		Знания:

		характеристик основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования производства мясных полуфабрикатов показателей качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях нормативных расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях методов контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства мясных полуфабрикатов правил маркировки готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов основ технологии производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях назначения, принципа действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов

	ПК 5.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	**Навыки:**
		проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства мясных полуфабрикатов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		ведения учетно-отчетной документации производства с использованием цифровых технологий
		использования цифровых технологий в обеспечении проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов мясных полуфабрикатов и технологических процессов их производства
		Умения:
		использовать информационные и цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
		пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
		использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства мясных полуфабрикатов
		использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях

		пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
		использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями
		использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов
		состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов
		методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях

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-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная	ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

		с технологическими инструкциями.			
	ВД 02. 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.	22.002	ОТФ B Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	ТФ B/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной	22.002	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических	ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на

		переработки.		линиях.	автоматизированных технологических линиях.
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
	ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства	ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из

				продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	мясного сырья.
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.002	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ПК 3.5. Вести учетно-отчетную	22.002	ОТФ D Оперативное управление	ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению

		документацию.		производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.
	ВД 04. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
вариативная	ВД 05. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с

					эксплуатационной документацией.
		ПК 5.2. Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
		ПК 5.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией. ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в

					соответствии с технологическими инструкциями.

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)													
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	5.1	5.2	5.3	
Обязательная часть образовательной программы																									
УП.00	**Обязательные учебные предметы**																								
УП.01	Русский язык				О	О				О															
УП.02	Литература	О	О	О	О	О	О			О															
УП.03	Иностранный язык	О	О		О					О															
УП.04	Математика	О	О	О	О	О	О	О																	
УП.05	Информатика	О	О																						
УП.06	Физика	О	О	О	О	О		О																	
УПр.07	Химия	О	О		О			О																	
УПр.08	Биология	О	О		О			О																	
УП.09	История	О	О		О	О	О																		
УП.10	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О		О															
УП.11	География	О	О	О	О	О	О	О		О															
УП.12	Физическая культура	О			О				О																
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О	О																
	Индивидуальный проект																								
	Курсы по выбору																								
ЭК.01	Россия-моя история	О	О	О	О	О	О			О															
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																								
СГ.01	История России	О	О			О	О			О															
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				О					О															
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О			О																	
СГ.04	Физическая культура				О				О																
СГ.05	Основы бережливого производства							О																	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О	О		О																	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																								
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	О	О		О																				
ОП.02	Процессы и аппараты	О	О																						
ОП.03	Метрология и стандартизация	О								О		О	О	О	О	О									

ОП.04	Автоматизация технологических процессов	О	О										О											
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	О	О		О																			
ОП.06	Охрана труда	О			О																			
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О	О	О		О	О	О		О														
ОПц.08	Основы цифровой экономики	О	О	О		О				О														
П.00	**Профессиональный цикл**																							
ПМн.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**	О	О		О							О	О											
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья																							
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья																							
УП.01	Учебная практика																							
ПП.01	Производственная практика																							
ПМн.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	О	О		О									О	О	О								
МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке																							
УП.02	Учебная практика																							

ПП.02	Производственная практика																						
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	О	О		О												О	О	О	О	О			
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения																						
ПП.03	Производственная практика																						
ПМ.04	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)**	О	О	О	О	О	О	О		О			О										
ВД.МДК.04.01	Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией																						
ПП.04	Производственная практика																						
ПМд.05	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)**	О	О	О	О	О	О	О		О											О	О	О
МДКд.05.01	Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности																						
МДКд.05.02	Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения																						
УПд.05	Учебная практика																						
ППд.05	Производственная практика																						

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	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					
												1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13						
УП.00	**Обязательные учебные предметы**		**1476**		**1404**				**36**								
УП.01	Русский язык	Э	72		60				12			30	42				
УП.02	Литература	ДЗ	108		108							40	68				
УП.03	Иностранный язык	ДЗ	72		72							30	42				
УП.04	Математика	Э	232		220				12			100	132				
УП.05	Информатика	ДЗ	108		108							40	68				
УП.06	Физика	ДЗ	108		108							40	68				
УПр.07	Химия	Э	144		132				12			68	76				
УПр.08	Биология	ДЗ	144		144							68	76				
УП.09	История	ДЗ	136		136							60	76				
УП.10	Обществознание	ДЗ	72		72							32	40				
УП.11	География	ДЗ	72		72							30	42				
УП.12	Физическая культура	ДЗ	72		72							30	42				
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68							30	38				
	Индивидуальный проект		32		32							14	18				
	Курсы по выбору		**36**		**36**												
ЭК.01	Россия-моя история	ДЗ	36		36								36				
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**		**394**	**296**	**378**				**16**								
СГ.01	История России	Э	44	6	36				8	44				44			

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	106	98	98				8	80	26			24	24	24	34
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	48	68					68				68			
СГ.04	Физическая культура	ДЗ	104	102	104					104				24	24	24	32
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	36	12	36					36				36			
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	30	36					36							36
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**410**	**156**	**394**				**16**								
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	40	20	40					40						40	
ОП.02	Процессы и аппараты	Э	86	24	78				8	86				86			
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ	36	10	36					36					36		
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Э	72	20	64				8	72					72		
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	56	40	56					56							56
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	32	10	32						32				32		
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	36	12	36						36				36		
ОПц.08	Основы цифровой грамотности	ДЗ	52	20	52						52					52	
П.00	**Профессиональный цикл**		**1932**	**1752**	**944**	**900**	**20**		**88**								
ПМн.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**		**518**	**458**	**350**		**20**		**24**								
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Э	128	104	120				8	128				128			
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Э	238	210	230		20		8	198	40			88	150		

УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72					72		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72					72		
	экзамен по модулю		8						8	8					8		
ПМн.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**		**440**	**408**	**172**				**16**								
МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Э	180	156	172				8	144	36					180	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				108						108	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				72	72					144	
	экзамен по модулю		8						8	8						8	
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**		**158**	**136**	**106**				**16**								
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	Э	114	100	106				8	90	24					72	42
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	36	36		36				36							36
	экзамен по модулю		8						8	8							8
ПМ.04	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)**		**220**	**184**	**132**				**16**								
ВД.МДК.04.01	Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией	Э	140	112	132				8	80	60						140
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72							72
ПА	экзамен по модулю		8						8	8							8
ПМд.05*	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)**		**452**	**422**	**184**				**16**								

МДКд.05.01	Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности	Э	156	138	148				8		156			60	96		
МДКд.05.02	Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения	ДЗ	36	32	36						36			18	18		
УПд.05	Учебная практика	ДЗ	72	72		72					72			36	36		
ППд.05	Производственная практика	ДЗ	180	180		180					180				180		
	экзамен по модулю		8						8		8				8		
ПДП	**Производственная практика (преддипломная)**		144			144				144							
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		216														
Итого:			**4428**	**2204**	**3156**	**900**	**20**	**0**	**156**	**1906**	**830**						

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	26	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
2.	Охрана труда	32	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
3.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	36	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
4.	Основы цифровой экономики	52	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
5.	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	40	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
6.	МДК.02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	36	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

7.	ПП.02 Производственная практика	72	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
8.	МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации	24	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
9.	ВД.МДК.04.01 Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией	60	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
10.	ПМд.05* Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	452	работодатель	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу работодателя ИП «О.П.Юрков»
Итого		**830**		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	**Учебная практика** **Виды работ:** – определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота; -проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе; - оформление документации;	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой	72 часа	4	Цех предприятия	

	-организация предубойного содержания скота; -подготовка скота к убою; –организация контроля за проведением процессов переработки скота. – оценка качества полутуш. Клеймение; – проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота; -размещение полутуш в камерах холодильника; -выбор режима холодильной обработки;	продукции из мясного сырья				
2.	**Производственная практика** **Виды работ:** -приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья; -ведение процессов подготовки сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов; -проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья; -оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака; -проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию; -опделение упитанности убойных животных; -взвешивание и приёмка скота. Оформление документов;	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	72 часа	4	Цех предприятия	

	-подача скота к месту убоя; -ведение процессов убоя и первичной переработки скота; -проведение входного контроля поступающего сырья и материалов; -ведение технологических процессов производства продукции из мясного сырья; -организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования; -осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций; -осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены; -проведение оценки готовой продукции; -проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака; -осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.					
3.	**Учебная практика** **Виды работ:** -расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови; -расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов;	ПМ.02 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	108 часов	5	Цех предприятия	

	- расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе; - расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров; -расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота; -расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота; -расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней; -расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш; -расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота; -проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной; -выбор способа охлаждения мясного сырья; -хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения; -проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;					

	-выбор упаковочных материалов для мясных продуктов для транспортирования; - выбор способа замораживания мясного сырья; -выбор способа размораживания мясного сырья.					
4.	**Производственная практика** **Виды работ:** −проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов; −проводить оперативный, контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов; −правила сбора и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции; −проведен органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции; −проведение технологических расчетов продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; −рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ; −проводить органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными; −производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и	ПМ.02 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	144 часа	5	Цех предприятия	

	готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья; −проводить отбор, прием, маркировку, учет проб сырья и продукции; −производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами; −проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья; −документальное оформление процессов.					
5.	**Производственная практика** **Виды работ:** −-изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия; −-ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырья.; −ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	36	6	Цех предприятия	

	предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции; –анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения; – анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия; –изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям; –ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда; –ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников; –анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала; –ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности; –изучение критериев подбора и расстановки персонала, мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований					

	психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала; –участие в процессе деловой оценки персонала.					
6.	**Производственная практика** **Виды работ**: –-прохождение для работы инструкции по техники безопасности при работе на оборудовании; –-устройство, принципы работы, правила эксплуатации –технологического оборудования для производства мясных продуктов; –-выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек и пельменей на автомате по производству полуфабрикатов; –-подача и укладывание лотков на транспортер автомата; –-отбраковка полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков; снятие лотков с полуфабрикатами с транспортера; –- укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку; –-укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции; –-подача тары с продукцией в зоны отправки; –-регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей, подачи лотков;	ПМ.04 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	72 часа	6	Цех предприятия	

	–-наблюдение за правильной дозировкой, формовкой и панировкой в зависимости от вида изготовляемой продукции; –-Регулирование подачи холода; –-Сборка, разборка, чистка и промывка оборудования.					
7.	**Учебная практика** **Виды работ:** -ознакомление с предприятиями мясной отрасли; -осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов; -выполнение технологического расчета производства натуральных мясных полуфабрикатов; -выполнение технологического расчета производства рубленных мясных полуфабрикатов; -выполнение технологического расчета производства маринованных мясных полуфабрикатов; -выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке; -выполнение технологических операций по изготовлению мясных полуфабрикатов: подготовка и посол сырья, механическая обработка; -выполнение технологических операций по изготовлению натуральных мясных полуфабрикатов; -выполнение технологических операций по изготовлению рубленных мясных полуфабрикатов;	ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	72 часа	3,4	Цех предприятия	

	-выполнение технологических операций по изготовлению мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке; -контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка готовой продукции). Выявление брака, допущенного при производстве мясных полуфабрикатов. Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.					
8.	**Производственная практика** **Виды работ**: -вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке мяса. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников; -оформление документации по приемке мяса убойных животных; -органолептическая оценка качества мяса убойных животных. Подготовка мяса убойных животных к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли; -определение свежести мяса убойных животных органолептическим методом; -освоение методов распознавания видов мяса убойных животных; -ведение процесса первичной обработки мяса убойных животных; -ведение процесса размораживания мяса убойных животных и подготовка его к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли; -выполнение работ на основном технологическом оборудование для охлаждения, сортировки мяса убойных животных;	ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	180 часов	4	Цех предприятия	

	-выполнение работ на основном технологическом оборудование для разделки мяса убойных животных; - выполнение работ по охлаждению и подготовки к хранению кулинарных частей мяса убойных животных; -выработка крупнокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную; -выработка натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную; -выработка натуральных порционных, мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную; -выработка панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную; -выработка мелкокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную; -выработка рубленных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную; -выработка маринованных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную; -выработка мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке на механизированных линиях или вручную; -расчет расхода сырья и материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур;					

	-расчет расхода сырья и материалов для производства рубленных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур; -определение показателей качества сырья для производства мясной продукции; -расчет энергетической и биологической ценности мясных полуфабрикатов; -выполнение работ по подготовке дополнительных компонентов в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое); -выполнение работ по подготовке пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов; -выполнение работ по подготовке тары и упаковочных материалов для упаковывания мясных полуфабрикатов; -выполнение работ по посолу мяса; -выполнение работ на основном технологическом оборудование для упаковки мясных полуфабрикатов; -ведение процесса первичного учета сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов; -ведение процесса приемки и сдачи смены при производстве мясных полуфабрикатов; -ведение установленной технической документации при производстве мясных полуфабрикатов.					
9.	**Производственная практика (преддипломная)** **Виды работ:** -ознакомление с размещением мясоперерабатывающего предприятия;	ПДП. Производственная практика (преддипломная)	144 часа	6	Цеха предприятия	

	-ознакомление со структурой, ассортиментом выпускаемой продукции; -ознакомление с материальной базой предприятия; -знакомление с системой руководства и организацией деятельности подразделений; -ознакомление с финансированием, нормированием и оплатой труда рабочих и служащих; -ознакомление с технической оснащенностью, перспективами развития предприятия -ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты; -ознакомление с организацией работы производственно-технического отдела; -ознакомление с организацией контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда; -ознакомление с порядком составления нормативной документации; -ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии; -ознакомление с порядком разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации					

	трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ; -ознакомление с работой планово-экономического отдела; -ознакомление с порядком разработки бизнес-плана; -изучение расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий; -изучение расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ; -изучение расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов; -ознакомление с порядком планирования себестоимости, расчётом калькуляции и себестоимости продукции; -ознакомление с организацией труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников; -изучение расчёта норм времени и норм выработки; -ознакомление с порядком нормирования всех видов работ на предприятии; -изучение расчёта производительности труда бригад и отдельных -работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу; -ознакомление с организацией работы отдела снабжения и сбыта;					

	-ознакомление с организацией работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие; -участие в обеспечении предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами; -изучение расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии; -ознакомление с порядком организации надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения; -участие в обеспечении предприятия тарой и упаковочными материалами; -ознакомление с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта; -ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов; -ознакомление с контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками; -осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь					Декабрь				ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март					ПН	Апрель				ПН	Май				Июнь				ПН	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
3	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	36	36	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г										1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Практики						ГИА		Каникулы	Всего
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	*41*	*1476*	*17*	*612*	*24*	*864*	-	-	-	-	-	-	-	-	*11*	*52*
2 курс	*30*	*1080*	*16*	*576*	*14*	*504*	*11*	*396*	*1*	*36*	*10*	*360*	-	-	*11*	*52*
3 курс	*21*	*756*	*10*	*360*	*11*	*396*	*14*	*504*	*7*	*252*	*7*	*252*	*6*	*216*	*2*	*43*
Всего	*92*	*3312*	*43*	*1548*	*49*	*1764*	*25*	*900*	*8*	*288*	*17*	*612*	*6*	*216*	*24*	*147*

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам, включая промежуточную аттестацию;

П – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы;

Г - государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

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

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

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих

местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин
Русского языка и литературы
Химии
Биологии
Математики
Информатики
Иностранного языка
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

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

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

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Мастерские и зоны по видам работ:

Учебный мясной цех

Спортивный комплекс

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 на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации), 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 %.*

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».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМн.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ»..... 78

«ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ» 129

«ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»..... 152

«ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (15465 ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ)» 173

«ПМд05. ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (12372 ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ)»..... 200

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) 233

2025 г.

Приложение 1.1

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....81
«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ»....81
1.1. Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы....81
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля....81
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П....90
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....91
2.1. Трудоемкость освоения модуля....91
2.2. Структура профессионального модуля....92
2.3. Содержание профессионального модуля....94
2.4. Курсовой проект (работа) *(для специальностей СПО, если предусмотрено)*....122
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....124
3.1. Материально-техническое обеспечение....125
3.2. Учебно-методическое обеспечение....125
3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания....228
3.2.1. Основные печатные издания....125
3.2.2. Основные электронные издания....125
3.2.3. Дополнительные источники....127
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....127

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»

код и наименование модуля

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».

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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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	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	-

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска 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.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ПК 1.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и	Приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями Организации выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
		мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	
ПК 1.2	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота Взвешивать скот на механических или электронных весах Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов	Первичной переработки скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями Изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку Регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья Состав, функции и возможности	мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде Определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Обеспечения технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Технологического обеспечения проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства Обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных	использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья Причины, методы выявления и способы устранения брака в	

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства	процессе производства продуктов питания из мясного сырья Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства,	

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии	применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического	

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
		оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	

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

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	350	314
в т.ч. лабораторных работ	48	48
Курсовая работа (проект)	20	20
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	*72*	*72*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01 в форме экзамена* *МДК 02.01 в форме экзамена* *УП 01 в форме дифференцированного зачета* *ПП 01 в форме дифференцированного зачета* *ПМ 01 в форме экзамена*	 8 8 8	
Всего	**518**	**458**

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	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2	МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	**120**	**104**	**120**	70	**104/16**		**-**		
ОК 01, ОК 02,	МДК 01.02	**230**	**210**	**230**	134	**210/32**	20	**-**		

ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья									
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2	Учебная практика	**72**	**72**					**72**		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2	Производственная практика	**72**	**72**						**72**	
	Промежуточная аттестация	**24**								
	Всего:	***518***	**458**	***350***	***204***		***20***	**72**	**72**	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		**128/50**	
МДК 01.01 **Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**		**128/50**	
Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли		**20/8**	
Тема 1.1. **Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли**	**Содержание**	**8/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции. Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	**6**	
	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции. Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.		

	Структура управления предприятием мясной отрасли. Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 1. Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	**2**	
Тема 1.2 **Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли**	**Содержание**	**12/6**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех первичной переработки скота, кишечный цех, цех пищевых жиров, субпродуктовый цех, отделение обработки шерстных субпродуктов, цех технических фабрикатов, шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	**6**	
	Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.		
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип		

	работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие 2. Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	**2**	
	Практическое занятие 3. Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	**2**	
	Практическое занятие 4. Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	**2**	
Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов		**72/32**	
Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	**Содержание**	**6/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	7. Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	**4**	
	8. Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 5. Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	**2**	

Тема 2.2. Первичная переработка скота	**Содержание**	**10/4**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	**6**	
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.		
	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	**2**	
	Практическое занятие 7. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	**2**	
Тема 2.3. **Первичная переработка свиней**	**Содержание**	**10/6**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	**4**	

	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание. Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 8. Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследования на трихинеллез.	**2**	
	Практическое занятие 9. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	**2**	
	Лабораторное занятие 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	**2**	
Тема 2.4. **Первичная переработка птицы**	**Содержание**	**10/6**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка тушек птицы. Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения). Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс. Опалка тушек птицы. Удаление голов. Отделение ног. Потрошение. Мойка тушек птицы. Охлаждение тушек птицы. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы.	**4**	

	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание. Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 10. Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	**2**	
	Практическое занятие 11. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	**2**	
	Лабораторное занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	**2**	
Тема 2.5. **Первичная переработка кроликов**	**Содержание**	**4/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек птицы. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов.	**2**	
	В том числе лабораторных занятий	**2**	

	Лабораторное занятие 3. Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	**2**	
Тема 2.6. **Обработка субпродуктов**	**Содержание**	**6/4**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка шерстных субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов. Обработка слизистых субпродуктов. Обработка мясокостных субпродуктов.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 12. Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	**2**	
	Лабораторное занятие 4. Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.	**2**	
Тема 2.7. **Обработка кишечного сырья**	**Содержание**	**8/4**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Понятие о кишечном комплекте. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки.	**4**	
	Обработка кишечного комплекта крупного рогатого скота. Обработка кишечного комплекта мелкого рогатого скота. Обработка кишечного комплекта свиней.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 13. Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.	**2**	

	Лабораторное занятие 5. Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.	**2**	
Тема 2.8. **Переработка крови**	**Содержание**	**6/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов. Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов. Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	**4**	
	Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов. Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса. Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса. Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови. Способы обесцвечивания крови. Холодильная обработка крови.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 14. Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	**2**	
Тема 2.9. **Обработка жирового сырья**	**Содержание**	**6/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	22. Классификация твердого и мягкого жиросырья для вытопки жира. Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.	**4**	
	23. Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости. Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.		

	В том числе лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторное занятие 6. Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	**2**	
Тема 2.10. **Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции**	**Содержание**	**6/0**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур. Обработка щетины.	**6**	
	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ.		
	Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов. Переработка сырья без обезжиривания. Переработка кератинсодержащего сырья. Переработка рого-копытного сырья.		
Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки		**28/10**	
Тема 3.1. **Строение и пищевая ценность,**	**Содержание**	**10/4**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Тканевый, химический и нутриентный состав мяса. Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани.	**6**	

автолитические изменения мяса	.Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани. Строение, состав и свойства жировой ткани. Строение, состав и свойства костной ткани.		
	Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови. Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 15. Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.	**2**	
	Лабораторное занятие 7. Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	**2**	
Тема 3.2. **Холодильная обработка мяса и мясных продуктов**	**Содержание**	**10/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Холодильная обработка мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	**8**	
	Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии. Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.		
	Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.		

	Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания. Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 16. Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	**2**	
Тема 3.3. **Разделка, обвалка и жиловка мяса**	**Содержание**	**8/4**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.	**4**	
	Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий. Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий. Разделка тушек птицы. Обвалка и жиловка мяса. Характеристика жилованного мяса.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 17. Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	**2**	
	Лабораторное занятие 8. Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	**2**	
	Промежуточная аттестация (экзамен)	**8**	

Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		**238/76**	
МДК 01.02 **Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**		**238/76**	
Тема 1. Технология колбасных изделий		**104/36**	
Тема 1.1. **Ассортимент колбасных изделий**	**Содержание**	**14/4**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Ассортимент колбасных изделий.	**10**	
	Основное сырье в колбасном производстве.		
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве.		
	Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.		
	География колбасной гастрономии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа 1. Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	**2**	
	Лабораторное занятие 1. Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	**2**	
Тема 1.2.	**Содержание**	**14/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02,
	Измельчение мясного сырья перед посолом.	**12**	

Посол сырья для колбасного производства	Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов.		ОК 04,
	Способы и технологические режимы посола.		
	Посолочные ингредиенты.		
	Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола.		
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 2. Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	**2**	
Тема 1.3.	**Содержание**	**22/10**	
Приготовление фарша для колбасного производства	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.	**12**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Формирование белково-жировой эмульсии.		
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления.		
	Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульситаторы.		
	Оборудование для перемешивания фарша.		
	Фаршемешалки различных конструкций.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие 3. Расчет рецептуры фарша вареных колбасных изделий.	**2**	

	Практическое занятие 4. Расчет рецептуры фарша варено-копченых колбасных изделий.	**2**	
	Практическое занятие 5. Расчет рецептуры фарша сырокопченых колбасных изделий.	**2**	
	Лабораторное занятие 2. Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии для производства вареных колбасных изделий.	**2**	
	Лабораторное занятие 3. Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии для производства варено-копченых колбасных изделий.	**2**	
Тема 1.4. **Подготовка оболочки и формование колбасных батонов**	**Содержание**	**22/10**	
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка.	**12**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек.		
	Формование колбасных батонов.		
	Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы.		
	Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов.		
	Шприцы периодического и непрерывного действия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие 6. Подбор ассортимента оболочек для вареных колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	**2**	

	Практическое занятие 7. Подбор ассортимента оболочек для варено-копченых колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	**2**	
	Практическое занятие 8. Подбор ассортимента оболочек для сырокопченых колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	**2**	
	Лабораторное занятие 4. Определение фаршеемкости колбасных оболочек для производства вареных колбасных изделий.	**2**	
	Лабораторное занятие 5. Определение фаршеемкости колбасных оболочек для производства варено-копченых колбасных изделий.	**2**	
Тема 1.5. **Термическая обработка колбасных изделий**	**Содержание**	**26/6**	
	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка.	**18**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Термическая обработка колбасных изделий: копчение, сушка.		
	Термическая обработка колбасных изделий: охлаждение.		
	Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке.		
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.		
	Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий.		
	Пароварочные камеры для колбасных изделий.		
	Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах.		

	Аппараты для обжарки мясных продуктов.		
	Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 9. Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	**2**	
	Лабораторное занятие 6. Отработка практических навыков в области доведения варено-копченых колбасных изделий до кулинарной готовности.	**2**	
	Лабораторное занятие 7. Отработка практических навыков в области доведения полукопченых колбасных изделий до кулинарной готовности.	**2**	
	Контрольная работа и итогам 1 семестра	**2**	
Тема 1.6. **Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции**	**Содержание**	**6/4**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Упаковочные и перевязочные материалы. Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 10. Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов.	**2**	
	Лабораторное занятие 8. Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.	**2**	
Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса		**74/34**	
Тема 2.1.	**Содержание**	**10/8**	ПК 1.1, ПК 1.2

Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие 11. Изучение схем разделки говяжьих полутуш для производства полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 12. Изучение схем разделки свиных полутуш для производства полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 13. Изучение схем разделки туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 9. Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	**2**	
Тема 2.2. **Технология натуральных** **полуфабрикатов**	**Содержание**	**14/6**	
	Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	**8**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.		
	Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.		
	Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.		

	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 14. Графическое изображение технологических схем по производству натуральных полуфабрикатов	**2**	
	Практическое занятие 15. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве натуральных полуфабрикатов	**2**	
	Лабораторное занятие 10. Отработка практических навыков по выделению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов .	**2**	
Тема 2.3. **Технология рубленых полуфабрикатов**	**Содержание**	**18/10**	
	Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование.	**8**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Фасование, охлаждение/ замораживание рубленых полуфабрикатов. Сроки хранения и реализация.		
	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки.		
	Приготовление теста, формование полуфабрикатов в тесте, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие 16. Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	**2**	

	Практическое занятие 17. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве рубленых полуфабрикатов	**2**	
	Практическое занятие 18. Изучение дефектов рубленых полуфабрикатов: причины возникновения и меры предупреждения.	**2**	
	Лабораторное занятие 11. Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией.	**2**	
	Лабораторное занятие 12. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	**2**	
Тема 2.4.	**Содержание**	**12/4**	
Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.	**8**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.		
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства.		
	Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 19. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	**2**	

	Лабораторное занятие 13. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.	**2**	
Тема 2.5. **Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса**	**Содержание**	**20/6**	
	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	**14**	
	Технологический процесс производства запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный.		
	Технологический процесс производства жареных, продуктов из мяса: буженина жареная.		
	Технологический процесс производства копчено-запеченных продуктов из мяса: шейка московская запеченная, пастрома.		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.		
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.		
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 20. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	**2**	

	Лабораторное занятие 14. Выработка вареных, варено-запеченных, жаренных продуктов из мяса с последующей дегустацией	**2**	
	Лабораторное занятие 15. Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса.	**2**	
Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов		**32/6**	
Тема 3.1. **Ассортимент консервов на мясной основе**	**Содержание**	**8/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов.	**6**	
	Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.		
	Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 21. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	**2**	
Тема 3.2. **Сырье для производства консервов на мясной основе**	**Содержание**	**10/2**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	**8**	
	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
	Подготовка вспомогательных материалов.		

	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 22. Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	**2**	
Тема 3.3. **Технология консервов на мясной основе**	**Содержание**	**14/2**	
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе.	**12**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Фасование и укупоривание консервов на мясной основе..		
	Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.		
	Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации.		
	Оборудование для термической обработки консервов.		
	Обработка консервов после стерилизации.		
	В том числе лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторное занятие 16. Отработка практических навыков по производству мясных кусковых консервов.	**2**	
	Промежуточная аттестация (экзамен)	**8**	
Курсовая работа (проект)		**20**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,

1. Технический проект цеха производства колбасы ливерной обыкновенной 1 сорта.(ОСТ 49 190), при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий. 2. Технический проект цеха производства колбасы языковой высшего сорта. (ГОСТ 20402) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий. 3. Технический проект цеха производства колбасы слоеной высшего сорта. (ГОСТ 20402) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 4. Технический проект цеха производства колбасы варёной краснодарской высшего сорта. (ГОСТ 23670) в условиях фермерского хозяйства. 5. Технический проект цеха производства мясного хлеба говяжьего 1 сорта. (ГОСТ 23670) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий. 6. Технический проект цеха производства натуральных замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий. 7. Технический проект цеха производства колбасы вареной ветчинной 1 сорта. (ТУ 10 РСФСР 952) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий. 8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 9. Технический проект производства колбасы вареной «Здоровье» 1 сорта. (ТУ 10.02.01.55) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов в условиях фермерского хозяйства. 11. Технический проект цеха производства колбасы вареной детской сливочной высшего сорта. (ТУ 49 1053) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.		

12. Технический проект цеха производства сосисок без оболочек русских 1 сорта. (ГОСТ 23670) в условиях фермерского хозяйства.. 13. Технический проект цеха производства рубленных замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий. 14. Технический проект цеха производства колбасок для детского питания высшего сорта «Малютка». (ТУ 49 567) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий. 15. Технический проект цеха производства колбасок для детского питания вареных высшего сорта «Крепыш».(ТУ 49 567) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 16. Технический проект цеха производства колбасок гематогеновых для лечебно-профилактического питания. (ТУ 10.02.01.78) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 17. Технический проект цеха производства мясного хлеба чайного 2 сорта. (ГОСТ 23670) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий. 18. Технический проект цеха производства производства шпикачек высшего сорта. (ГОСТ 23670) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий. 19. Технический проект цеха производства колбасы ливерной вареной 1 сорта. (ОСТ 49 190) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 20. Технический проект цеха производства охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.		

21. Технический проект цеха производства колбасы кровяной вареной 1 сорта.(ТУ 10.02.01.133) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 22. Технический проект цеха производства охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы в условиях фермерского хозяйства. 23. Технический проект цеха производства зельца красного высшего сорта. (ТУ 10.02.01.134) в условиях фермерского хозяйства. 24. Технический проект цеха производства студня мясного 1 сорта. (ТУ 49 РСФСР 81) в условиях фермерского хозяйства. 25. Технический проект цеха производства колбасы полукопчёной полтавской высшего сорта. (ГОСТ 16351) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 26. Технический проект цеха производства колбасы варёно-копчёной деликатесной высшего сорта. (ГОСТ 16290) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 27. Технический проект цеха производства колбасы сырокопчёной зернистой высшего сорта.(ГОСТ 16131) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий. 28. Технический проект цеха производства колбасы полукопчёной армавирской высшего сорта. (ГОСТ 16351) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий. 29. Технический проект цеха производства паштета ветчинного высшего сорта. (ОСТ 49-200) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий. 30. Технический проект цеха производства паштета ветчинного высшего сорта. (ОСТ 49-200) в условиях фермерского хозяйства. 31. Технический проект цеха производства колбасок домашних без оболочки высшего сорта. (ТУ 10.02.01.68) в условиях фермерского хозяйства.		

32. Технический проект цеха производства колбасы вареной индюшиной высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 236) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий. 33. Технический проект цеха производства колбасы вареной индюшиной высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 236) в условиях фермерского хозяйства. 34. Технический проект цеха производства колбасы вареной куриной любительской высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 236) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий. 35. Технический проект цеха производства колбасы полукопченой из мяса птицы истринской 1 сорта. (ТУ 10.18.11.015) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.		
Учебная практика **Виды работ:** 1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 2. Осмотр и сортировка убойных животных. Убой и первичная переработка КРС. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 4. Убой и первичная переработка свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 5. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. Убой и первичная переработка кроликов. 6. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.	**72**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,

7. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 8. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. **9.** Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови**.** 10. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 11. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя. 12. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса. 2. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов колбасных изделий. 3. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных мясных полуфабрикатов.	**72**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04,

4. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству различных видов колбасных изделий, а так же мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству и упаковки продуктов из мяса. 6. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов. 7. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса, шпигорезка. 8. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого и тонкого измельчения мяса. 9. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша, шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем. 10. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте, котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов. 11. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов, аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов, клипсатор для наложения скоб на батоны. 12. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья, оборудование для термической обработки мясных продуктов,		
Промежуточная аттестация - Экзамен	***8***	
Всего	**518**	

2.4. Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Технический проект цеха производства колбасы ливерной обыкновенной 1 сорта.(ОСТ 49 190), при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.
2. Технический проект цеха производства колбасы языковой высшего сорта. (ГОСТ 20402) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий.
3. Технический проект цеха производства колбасы слоеной высшего сорта. (ГОСТ 20402) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
4. Технический проект цеха производства колбасы варёной краснодарской высшего сорта. (ГОСТ 23670) в условиях фермерского хозяйства.
5. Технический проект цеха производства мясного хлеба говяжьего 1 сорта. (ГОСТ 23670) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.
6. Технический проект цеха производства натуральных замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.
7. Технический проект цеха производства колбасы вареной ветчинной 1 сорта. (ТУ 10 РСФСР 952) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий.
8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
9. Технический проект производства колбасы вареной «Здоровье» 1 сорта. (ТУ 10.02.01.55) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов в условиях фермерского хозяйства.
11. Технический проект цеха производства колбасы вареной детской сливочной высшего сорта. (ТУ 49 1053) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
12. Технический проект цеха производства сосисок без оболочек русских 1 сорта. (ГОСТ 23670) в условиях фермерского хозяйства..
13. Технический проект цеха производства рубленных замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.
14. Технический проект цеха производства колбасок для детского питания высшего сорта «Малютка». (ТУ 49 567) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.
15. Технический проект цеха производства колбасок для детского питания вареных высшего сорта «Крепыш».(ТУ 49 567) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
16. Технический проект цеха производства колбасок гематогеновых для лечебно-профилактического питания. (ТУ 10.02.01.78) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
17. Технический проект цеха производства мясного хлеба чайного 2 сорта. (ГОСТ 23670) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.

18. Технический проект цеха производства производства шпикачек высшего сорта. (ГОСТ 23670) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий.
19. Технический проект цеха производства колбасы ливерной вареной 1 сорта. (ОСТ 49 190) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
20. Технический проект цеха производства охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.
21. Технический проект цеха производства колбасы кровяной вареной 1 сорта.(ТУ 10.02.01.133) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
22. Технический проект цеха производства охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы в условиях фермерского хозяйства.
23. Технический проект цеха производства зельца красного высшего сорта. (ТУ 10.02.01.134) в условиях фермерского хозяйства.
24. Технический проект цеха производства студня мясного 1 сорта. (ТУ 49 РСФСР 81) в условиях фермерского хозяйства.
25. Технический проект цеха производства колбасы полукопчёной полтавской высшего сорта. (ГОСТ 16351) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
26. Технический проект цеха производства колбасы варёно-копчёной деликатесной высшего сорта. (ГОСТ 16290) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
27. Технический проект цеха производства колбасы сырокопчёной зернистой высшего сорта.(ГОСТ 16131) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий.
28. Технический проект цеха производства колбасы полукопчёной армавирской высшего сорта. (ГОСТ 16351) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий.
29. Технический проект цеха производства паштета ветчинного высшего сорта. (ОСТ 49-200) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий.
30. Технический проект цеха производства паштета ветчинного высшего сорта. (ОСТ 49-200) в условиях фермерского хозяйства.
31. Технический проект цеха производства колбасок домашних без оболочки высшего сорта. (ТУ 10.02.01.68) в условиях фермерского хозяйства.
32. Технический проект цеха производства колбасы вареной индюшиной высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 236) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий.
33. Технический проект цеха производства колбасы вареной индюшиной высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 236) в условиях фермерского хозяйства.

34. Технический проект цеха производства колбасы вареной куриной любительской высшего сорта. (ТУ 49 РСФСР 236) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 3 тонны в смену колбасных изделий.
35. Технический проект цеха производства колбасы полукопченой из мяса птицы истринской 1 сорта. (ТУ 10.18.11.015) при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная лаборатория «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебный мясной цех, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие /Т.В.Вобликова. – СПб: Лань, 2020. – 204 с.: ил.

2. Антипова Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учебное пособие /Л.В. Антипова. – СПб: ГИОРД, 2017.- 520 с.

3. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: учебник и практикум. В 2-х т. Т.2. / А.А. Курочкин. – М.: Юрайт, 2020.- 255 с.

4. Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО /Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. – СПб: Лань,2020.- 80 с.:ил.

5. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебник /Ивашов В.И.. – СПб: ГИОРД, 2017. -734 с: ил.

2. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: учебник и практикум. В 2-х т. Т.2. / А.А. Курочкин. – М.: Юрайт, 2020.- 255 с.

3. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник /Л.М. Коснырева. – М.: Академия, 2017.- 238 с.

4. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство

Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/468221 (дата обращения: 23.07.2021)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/66122 (дата обращения: 23.07.2021).

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	

производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	

Приложение 1.2

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 132

1.1. Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы 132

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 132

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 137

2. Структура и содержание профессионального модуля 137

2.1. Трудоемкость освоения модуля 137

2.2. Структура профессионального модуля 137

2.3. Содержание профессионального модуля 139

3. Условия реализации профессионального модуля 150

3.1. Материально-техническое обеспечение 150

3.2. Учебно-методическое обеспечение 150

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....150

1. Общая характеристикарабочей программы профессионального модуля

«ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «производство 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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 задач	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 2.1	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья **Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде**	**Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях** **Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья** **Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции** **Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья**	Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Регулирования 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 **Оперативного контроля 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**
ПК 2.2	**Рассчитывать экологический риск и**	**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в**	**Контроля производственных**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	**пищевом производстве Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и сырья**	**стоков и выбросов. Контроля отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.**
ПК 2.3	**Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного**	**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 Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов**	**Проведения 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**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	происхождения Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами 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,	**питания животного происхождения Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения**	

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности		

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

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	172	156
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена УП 02 в форме дифференцированного зачета ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 в форме квалификационного экзамена	16	
Всего	**440**	**408**

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	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**172**	**156**	**172**	108	156 /18	-	-		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Учебная практика	**108**	**108**						**108**	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Производственная практика	**144**	**144**							**144**
	Промежуточная аттестация	**16**								
	Всего:	***440***	**408**				**-**	**-**	**108**	**144**

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	Код ПК, ОК
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		***180***	
МДКн. 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			
Тема 1. Контроль качества мясного сырья на всех этапах его производства и обращения на рынке		***66/26***	
Тема 1.1. Предмет, цели, задачи и документация применяемая для безопасности пищевой продукции	**Содержание**	***22/8***	
	1. Предмет, цели, задачи и межпредметные связи дисциплины.	***14***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	2.Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.		
	3. Характеристика убойных животных как сырья для мясоперерабатывающей промышленности		
	4. Виды сырья и его номенклатура при производстве		
	5. Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции.		
	6.ГОСТ 18157-08 «Продукты убоя. Термины и определения».		
	7. Безопасность пищевой продукции		
	В том числе практических занятий	***8***	
	1. Практическое занятие. Составить кластер процедуры, которые должны разрабатываться, внедряться и использоваться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

	2. Практическое занятие. Составить таблицу на тему: Мероприятия, выполняемые производителем для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции	***2***	
	3. Практическое занятие. Составить таблицу на тему: Востребование мясной продукции на рынке	***2***	
	4. Практическое занятие. Разработать перечень критических точек, необходимых чтобы предотвратить или установить опасные факторы, влияющие на безопасность продукции	***2***	
Тема 1.2. Организация контроля качества на предприятиях мясной промышленности	**Содержание**	***14/6***	
	8. Положение о производственной лаборатории. Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала.	***8***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	9. Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса, снижении брака и отходов.		
	10. Реактивы и растворы, применяемые для анализа мяса и мясных продуктов, их приготовление и хранение.		
	11. Документация лаборатории. Правила ведения журнала в лаборатории. Учетная и отчетная документация. Правила безопасной работы в лаборатории.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***	
	5. Практическое занятие. Оформление журналов производственного контроля на приемке молочного сырья.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	6. Практическое занятие. Контроль режимов мойки и дезинфекции технологического оборудования.	***2***	
	7. Практическое занятие. Разработка перечня критических точек, влияющих на безопасность продукции.	***2***	
	Содержание	***18/4***	

Тема 1.3. Контроль качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	12. Особенности контроля на предприятиях мясной промышленности.	***12***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	13. Ветеринарная экспертиза. Санитарный надзор.		
	14. Ветеринарные требования, предъявляемые к убойным животным		
	15. Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла.		
	16.Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.		
	17. Основные критерии оценки качества технологических процессов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***	
	8. Практическое занятие. Составить таблицу на тему: Виды контроля мясной продукции.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	9. Практическое занятие. Востребованность мясной продукции на рынке	***2***	
	1. Лабораторная работа. Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов.	***2***	
Тема 1.4. Контроль технологических процессов и показатели	**Содержание**	***12/6***	
	18.Контроль приема сырья, убоя и первичной переработки.	***6***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	19.Контроль производства мясной продукции.		
	20. Уровень допустимости качества сырья: ветеринарно-санитарная безопасность; стандартизация и сертификация, технологические свойства.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***	
	10. Практическое занятие. Принципы управления качеством продукции	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

	2. Лабораторная работа. Порядок отбора проб.	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	3. Лабораторная работа. Оценка качества продукции по органолептическим показателям	***2***	
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий		***32/12***	
Тема 2.1. **Контроль качества сырья для колбасного производства**	**Содержание**	***12/6***	
	21.Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические показатели.	***8***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	22.Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: физико-химические показатели.		
	23. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.		
	24. Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***	
	11. Практическая занятие. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	12. Практическая занятие. Ознакомление с клеймением туш и товароведческой маркировкой мяса. Определение упитанности туш животных.	***2***	
	4. Лабораторная работа. Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.	***2***	
Тема 2.2 **Контроль технологических**	**Содержание**	***18/6***	
	25. Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.	***12***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

процессов при производстве колбасных изделий	26. Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.		ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	27. Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.		
	28. Контроль технологических процессов в термическом отделении.		
	29. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.		
	30. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.		
	В том числе практических занятий	***6***	
	13. Практическое занятие. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	14. Практическое занятие. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	***2***	
	15. Практическое занятие. Определение фаршеемкости колбасной оболочки.	***2***	
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса		***60/22***	
Тема 3.1.	**Содержание**	***12/4***	
Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	31. Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	***8***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	32. Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.		
	33. Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		
	34. Контроль производства панированных полуфабрикатов.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	16. Практическое занятие. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	5. Лабораторная работа. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	***2***	
Тема 3.2. **Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов**	**Содержание**	***10/2***	
	35. Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	***8***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	36. Контроль производства полуфабрикатов в маринаде.		
	37. Контроль производства рубленных полуфабрикатов из мяса птицы.		
	38. Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***	
	17. Практическое занятие. Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	18. Практическое занятие. Анализ причин возможных дефектов рубленых полуфабрикатов из мяса. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	***2***	
	6. Лабораторная работа. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
Тема 3.3. **Контроль качества сырья и**	**Содержание**	***34/12***	
	39. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья для производства продуктов из говядины.	***22***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

технологических процессов при производстве продуктов из мяса	40. Требования, предъявляемые к качеству вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.		ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	41. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья для производства продуктов из свинины.		
	42. Требования, предъявляемые к качеству вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.		
	43. Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.		
	44. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.		
	45. Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.		
	46. Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.		
	47. Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса		
	48. Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.		
	49. Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***12***	
	19. Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

	20. Практическое занятие. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	7. Лабораторная работа. Оценка качества копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса по органолептическим показателям.	***2***	
	8. Лабораторная работа. Оценка качества сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса по органолептическим показателям.	***2***	
	21. Практическое занятие. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса	***2***	
	22. Практическое занятие. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	***2***	
Тема 4. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов		***14/4***	
Тема 4.1. **Контроль качества сырья для производства консервов**	**Содержание**	***6/2***	
	45. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	***4***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	46. Требования к консервной таре.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	9. Лабораторная работа. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
Тема 4.2.	**Содержание**	***8/2***	
	47. Контроль технологических процессов при производстве консервов.	***6***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

Контроль технологических процессов при производстве консервов	48. Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.		ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	49. Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	23. Практическая работа. Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	***2***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	Промежуточная аттестация (экзамен)	***8***	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жироудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.		***108***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	

13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. 14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.	***144***	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. 21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. 22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов. 24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержазщих консервов. 26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. 28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. 30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).		
Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	***8***	
Всего	***440***	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная лаборатория «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебный мясной цех, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2021. – 336 с.

2. Технохимический контроль: учебник для СПО / И.Н. Миколайчик. – СПб: Лань, 2021. – 248 с.: ил.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/66122 (дата обращения: 22.05.2024).

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 01.,	Осуществляет организацию входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных;	Квалификационное испытание, экзамены. Интерпретация

	контролирует качество и безопасность упаковочных материалов; осуществляет производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции из мясного сырья; выполняет ситуационные задачи применительно к профессиональной деятельности; осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; быть физически развитым для выполнения физической нагрузки при выполнении задач профессиональной деятельности.	результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2 ОК 03.,	Демонстрирует знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки и применяет знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.	
ПК 2.3 ОК 02.,	Проводит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья; использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; использует профессиональную документацию на государственном и иностранном языках.	

Приложение 1.3

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..155

1.1. Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы 155

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 155

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Error! Bookmark not defined.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 161

2.1. Трудоемкость освоения модуля 162

2.2. Структура профессионального модуля 162

2.3. Содержание профессионального модуля 164

3. Условия реализации профессионального модуля 171

3.1. Материально-техническое обеспечение 171

3.2. Учебно-методическое обеспечение 171

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....171

1. Общая характеристикарабочей программы профессионального модуля

«ПМ.01 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

код и наименование модуля

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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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 (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	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
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.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ПК 3.1	**Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения**	**Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства**	**Анализа поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	**продуктов питания животного происхождения Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.**	**происхождения от нормативных показателей Расчета сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Изучения рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья**
ПК 3.2	**Планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников Оформлять планы работы по установленной форме Проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.**	**Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения**	**Разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями Организации работ по устранению неисправностей в работе**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
			технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **Организации работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией** **Организации работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
			автоматизированных технологических линиях
ПК 3.3	**Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях** **Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях** **Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях** **Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях**	**Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях** **Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях**	**Инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях** **Организации выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями** **Обеспечения сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями**
ПК 3.4	**Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического**	**Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства**	**Группировки и анализа информации** **Расчета показателей производительности труда**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья.	**продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях**	**Расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ Расчета суммы прибыли, процента рентабельности Расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств**
ПК 3.5	**Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора,**	**Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Состав, функции и возможности использования информационных и**	**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**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**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** **Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях**	

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	114	100
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена ПП 03 в форме дифференцированного зачета ПМ 03 в форме квалификационного экзамена	16	
Всего	**158**	**136**

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	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	**114**	**100**	**106**	58	100	-	**-**		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	Производственная практика	**36**	**36**							**36**
	Промежуточная аттестация	**16**								
	Всего:	***158***	**136**			***100***	**-**	**-**	**-**	**36**

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
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		***114***	
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		***114***	
Тема 1.1. **Методика расчета выхода продукции**	**Содержание**	***6/2***	
	1. Нормирование выхода продукции	***4***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения		
	В том числе практических занятий	***2***	
	1. Практическое занятие. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
Тема 1.2. **Формы документов, порядок их заполнения**	**Содержание**	***8/4***	
	3. Формы документов, порядок их заполнения	***4***	
	4. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения. Учет готовой продукции и выполненных работ		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических занятий	***4***	

	2. Практическое занятие. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	3. Практическое занятие. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	***2***	
Тема 1.3. **Основные приемы организации работы исполнителей**	**Содержание**	***14/6***	
	5. Бригадная форма организации труда	***8***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	6. Основные приемы организации работы исполнителей		
	7. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад		
	8. Специальная оценка условий труда и производства		
	В том числе практических занятий	***6***	
	4. Практическое занятие. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	5. Практическое занятие. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	***2***	
	6. Практическое занятие. Организация работы коллектива исполнителей	***2***	
Тема 1.4. **Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)**	**Содержание**	***12/6***	
	9. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Обслуживание производственной линии и рабочего места.	***6***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	10. Механизация и автоматизация производственного процесса		
	11. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения		
	В том числе практических занятий	***6***	

	7. Практическое занятие. Составление схемы работы линии производства продуктов животного происхождения.	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	8. Практическое занятие. Составление схемы-планировки рабочего места с применением принципов бережливого производства.	*2*	
	9. Практическое занятие. Составление схемы генерального плана производства продуктов животного происхождения.	*2*	
Тема 1.5. **Порядок оформления табеля учета рабочего времени**	**Содержание**	***6/4***	
	12. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения. Графики выхода на работу. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических занятий	***4***	
	10. Практическое занятие. Определение численности работников производства с учетом производственной программы	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	11. Практическое занятие. Ведение табеля учета рабочего времени работников	*2*	
Тема 1.6. **Методика расчета заработной платы**	**Содержание**	***4/2***	
	13. Сущность оплаты труда. Методика расчета заработной платы	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических занятий	***2***	
	12. Практическое занятие. Расчет заработной платы работающих на производстве	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
Тема 1.7.	**Содержание**	***4/2***	

Структура издержек производства и пути снижения затрат	14. Структура издержек производства. Пути снижения затрат	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических занятий	***2***	
	13. Практическое занятие. Составление калькуляции на различные виды изделий	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
Тема 1.8. **Методики расчета экономических показателей**	**Содержание**	***16/6***	
	15. Расчет стоимости основных фондов	***8***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	16. Расчет объема товарной продукции		
	17. Расчет цены на продукцию		
	18. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции		
	В том числе практических занятий	***6***	
	14. Практическое занятие. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	15. Практическое занятие. Расчет плана производства продуктов из мяса в натуральных и денежных измерениях.	***2***	
	16. Практическое занятие. Определение цены реализации основных видов продукции	***2***	
	Контрольная работа по итогам 1 семестра	***2***	
Тема 1.9. **Система управления трудовыми ресурсами**	**Содержание**	***20/8***	
	19 Система управления трудовыми ресурсами. Принципы, методы, функции системы управления. Требования к созданию оптимальных условий труда	***12***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	20. Процесс принятия управленческого решения. Типы решений. Этапы принятия решений. Методы принятия решений.		

	21. Руководство: власть и партнерство. Стили управления.		
	22. Понятие и виды конфликтов. Методы эффективного разрешения конфликтов. Последствия конфликтов.		
	23. Общие этические принципы и характер делового общения. Правила этикета. Деловой этикет и его правила. Правила общения по телефону.		
	24. Правила деловой переписки. Приемы ведения деловой беседы. Организация и проведение делового совещания		
	В том числе практических занятий	***8***	
	17. Практическое занятие. Разработка системы управления персоналом на предприятиях по производству мясных продуктов.	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	18. Практическое занятие. Проведение собеседования с кандидатом на вакансию	***2***	
	19. Практическое занятие. Принятие управленческого решения в условиях партнёрских отношений.	***2***	
	20. Практическое занятие. Принятие управленческого решения в условиях разрешения конфликтов на предприятии.	***2***	
Тема 1.10. **Анализ рыночной ситуации отрасли**	**Содержание**	***8/2***	
	25. Маркетинг и основные каналы поставки сырья	***6***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	26. Экономическая сущность цен. Функции цен. Ценовая политика на предприятии.		
	27. Этапы разработки процесса ценообразования на предприятии по производству продуктов из животного сырья		
	В том числе практических занятий	***2***	
	21. Практическое занятие. Разработка ценовой политики на предприятии по производству продуктов из мяса	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
Тема 1.11.	**Содержание**	***8/4***	
	28. Порядок заполнения документов на поступления и отпуск сырья		

Учетно-отчетная документация	29. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю.	***4***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических занятий	***4***	
	22. Практическое занятие. Заполнение документов на поступления сырья от поставщиков	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	23. Практическое занятие. Заполнение документов на отпуск сырья со склада на производство	***2***	
	Промежуточная аттестация (экзамен)	***8***	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;		***36***	

10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.		
Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	***8***	
Всего	***186***	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Виртуальная лаборатория «Обеспечение деятельности структурного подразделения», оснащенная в соответствии с приложением 3ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина.- М.: Академия, 2018.- 322 с.

2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник /Н.Н. Пукалина. – М.: Академия, 2018.- 340 с.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ОК 01	Точно и грамотно планирует и разрабатывает основные показатели производства структурного подразделения организации, соблюдая правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности и эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте (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).	Квалификационное испытание, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.2 ОК 02	Осуществляет 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. планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач и использует актуальную нормативно-правовую документацию. Адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию.	
ПК 3.3	Демонстрирует точность и грамотность организации работы коллектива по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; оптимально планирует профессиональную деятельность. Умеет использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимает социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности.	
ПК 3.4	Демонстрирует контроль за результатами выполнения работ исполнителями; объективно оценивает результаты работы трудового коллектива; правильно рассчитывает показатели эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике. Демонстрирует грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантно ведёт себя в рабочем коллективе. Понимает значимость своей профессии. Участвует в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях.	

ПК 3.5	Демонстрирует знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильно ведёт утвержденную учетно-отчетную документацию в соответствии с эталоном; точно заполняет реквизиты учетно-отчетной документации. Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности.	

Приложение 1.4

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (15465 ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ)»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..176

1.1. Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы 176

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 176

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Error! Bookmark not defined.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 188

2.1. Трудоемкость освоения модуля 188

2.2. Структура профессионального модуля 188

2.3. Содержание профессионального модуля 190

3. Условия реализации профессионального модуля 198

3.1. Материально-техническое обеспечение 198

3.2. Учебно-методическое обеспечение 198

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....199

1. Общая характеристикарабочей программы профессионального модуля

«ПМ.04 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)»

код и наименование модуля

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)».

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

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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	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	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	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	развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	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	-

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.2	**Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований** **Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота** **Взвешивать скот на механических или электронных весах** **Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных** **Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности** **Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок** **Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем** **Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и**	**Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях** **Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции** **Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья** **Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях** **Основные технологические операции и режимы работы технологического**	**Первичной переработки скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями** **Изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку** **Регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями** **Упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании** **Маркировки продуктов питания из мясного сырья на**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании Эксплуатировать оборудование для	**оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья**	**специальном технологическом оборудовании Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде Определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Обеспечения технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов	**Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству**	**Технологического обеспечения проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства Обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в	**продуктов питания животного происхождения Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья**	

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные	**Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы,**	

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях **Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии**	**интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья** **Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья** **Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях** **Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на**	

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

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	132	112
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме экзамена ПП 04 в форме дифференцированного зачета ПМ 04 в форме квалификационного экзамена	16	
Всего	**220**	**184**

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	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 1.2	Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства полуфабрикатов в соответствии эксплуатационной документацией	**76**		**76**	10		-	**-**	**-**	**-**
	Раздел 2. Выполнение технологических операций производства полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями на автоматах и автоматических линиях	**56**		**56**	10		-	**-**	**-**	**-**

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 1.2	Производственная практика	**72**	**72**								**72**
	Промежуточная аттестация	**16**		*8*							
	Всего:	***220***									**72**

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
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства полуфабрикатов в соответствии эксплуатационной документацией		***76/28***	
МДК 04.01. Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией			
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих мясное сырье	**Содержание**	***8/2***	
	1. Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты.	***6***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2. Параметры оборудования электрические, механические и технологические.		
	3.Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования		
	В том числе практических занятий	***2***	
	1. Практическое занятие. Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров оборудования	***2***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Содержание	***14/4***	

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

	В том числе практических занятий	***2***	
	4. Практическое занятие. Проверка состояния заземления.	***2***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Тема 1.4 Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	**Содержание**	***14/6***	
	14. Эксплуатация оборудования для измельчения мясного сырья. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации	***8***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	15. Эксплуатация оборудования для перемешивания мясного сырья. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации		
	16. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.		
	17. Методы регулировки и наладки		
	В том числе практических занятий	***6***	
	5. Практическое занятие. Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	***2***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1. Лабораторная работа. Эксплуатация оборудования для измельчения мясного сырья.	***2***	
	2. Лабораторная работа. Эксплуатация оборудования для перемешивания мясного сырья.	***2***	
Тема 1.5 Эксплуатация оборудования для производства	**Содержание**	***20/10***	
	18. Линии производства рубленых полуфабрикатов: технологические возможности.	***10***	ПК 1.2
	19. Линии производства рубленых полуфабрикатов: допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.		
	20. Линии производства полуфабрикатов в тестовой оболочке:		

продукции и изделий	технологические возможности.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	21. Линии производства полуфабрикатов в тестовой оболочке: допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.		
	22. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***10***	
	6. Практическое занятие. Регулировка и наладка оборудования линии производства рубленых полуфабрикатов.	***2***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	7. Практическое занятие. Регулировка и наладка оборудования линии производства полуфабрикатов в тестовой оболочке.	***2***	
	8. Практическое занятие. Выявление и устранение недостатков оборудование дляпроизводства продукции и изделий.	***2***	
	3. Лабораторная работа. Эксплуатация линии производства рубленых полуфабрикатов.	***2***	
	4. Лабораторная работа. Эксплуатация линии производства полуфабрикатов в тестовой оболочке.	***2***	
Тема 1.6 Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукций	**Содержание**	***8/4***	
	23. Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации.	***4***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	24. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	9. Практическое занятие. Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузкипри эксплуатации.	***2***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	5. Лабораторная работа. Эксплуатация оборудования для приемки готовой продукции.	***2***	
Раздел 2. Выполнение технологических операций производства полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями на автоматах и автоматических линиях		***56/20***	

МДК 04.01. Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией			
Тема 2.1 **Технико-технологические основы производства рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях**	**Содержание**	***28/10***	
	25. Современное производство рубленых полуфабрикатов.	***18***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	26.Основные виды технологического оборудованияи производственного инвентаря и его безопасное использование при производстве рубленых полуфабрикатов		
	27. Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях**.**		
	28. Состав, рецептура и технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов.		
	29. Планирование технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов.		
	30. Составление маршрутов изготовления производства рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях**.**		
	31. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе производства рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях**.**		
	32. Подготовка к хранению и реализации рубленых полуфабрикатов.		
	33. Правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при производстве рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ .	***10***	
	10. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов.	***2***	ПК 1.2

	Составление машинно-аппаратурной схемы линии для производства рубленных полуфабрикатов		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	11. Практическое занятие. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры рубленных полуфабрикатов.	***2***	
	12. Практическое занятие. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов	***2***	
	6. Лабораторная работа. Ведение процесса формования рубленых полуфабрикатов на автоматических линиях по производству полуфабрикатов.	***4***	
Тема 2.2 **Технико-технологические основы производства полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях**	**Содержание**	***28/10***	
	34. Современное производство полуфабрикатов в тестовой оболочке	***18***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	35 .Основные виды технологического оборудованияи производственного инвентаря и его безопасное использование при производстве полуфабрикатов в тестовой оболочке		
	36. Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологическогопроцесса производства полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях		
	37. Состав, рецептура и технологическая схема производства полуфабрикатов в тестовой оболочке		
	38. Планирование технологического процесса производства полуфабрикатов в тестовой оболочке		
	39. Составление маршрутов изготовления производства полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях		
	40 Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе производства полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях		

	41. Подготовка к хранению и реализации полуфабрикатов в тестовой оболочке		
	42. Правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при производстве полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматах и автоматических линиях		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***10***	
	13. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса производства полуфабрикатов в тестовой оболочке. Составление машинно-аппаратурной схемы линии для производства полуфабрикатов в тестовой оболочке	***2***	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	14. Практическое занятие. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры полуфабрикатов в тестовой оболочке.	***2***	
	7. Лабораторная работа. Ведение процесса формования полуфабрикатов в тестовой оболочке на автоматических линиях по производству полуфабрикатов	***4***	
	8. Лабораторная работа. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов в тестовой оболочке.	***2***	
	Экзамен	***8***	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Первичная переработка мясного сырья; 2. Приготовление различных видов начинок для фаршированных полуфабрикатов 3. Освоение приемов и видов работ на автоматах и автоматических линиях по производству рубленых полуфабрикатов. 4. Изготовление различных видов рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях 5. Выявление и устранение дефектов, возникающих при производстве рубленных полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях		***72***	

6. Устранение неполадок в работе автоматов и автоматических линий по производству рубленых полуфабрикатов; 7. Изготовление различных видов тестовой оболочки для производства полуфабрикатов; 8. Освоение приемов и видов работ на автоматах и автоматических линиях по производству полуфабрикатов в тестовой оболочки. 9. Изготовление различных видов полуфабрикатов в тестовой оболочки на автоматах и автоматических линиях 10. Выявление и устранение дефектов, возникающих при производстве полуфабрикатов в тестовой оболочки на автоматах и автоматических линиях 11. Устранение неполадок в работе автоматов и автоматических линий по производству полуфабрикатов в тестовой оболочки 12. Подготовка полуфабрикатов к хранению и реализации.		
Промежуточная аттестация экзамен по модулю)	***8***	
Всего	***220***	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Виртуальная лаборатория «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебный мясной цех, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие /Т.В. Вобликова. – СПб: Лань, 2020. – 204 с.: ил.

2. Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО /Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. – СПб: Лань,2020.- 80 с.: ил.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник /Л.М. Коснырева. – М.: Академия, 2017.- 238 с.

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

3. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/66122 (дата обращения: 27.05.2024).

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

5. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Демонстрирует знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Решает и выполняет ситуационные задачи применительно к профессиональной деятельности, а также работы, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Демонстрирует собственную деятельность в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста. Выполняет работы, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях Осуществляет поиск, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	Квалификационное испытание, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Приложение 1.5

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМд05. ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (12372 ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ)»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 203
1.1. Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы 203
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 203
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....212
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 213
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....213
2.2. Структура профессионального модуля.....214
2.3. Содержание профессионального модуля.....217
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..... …**Error! Bookmark not defined.**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....228
3.1. Материально-техническое обеспечение 228
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....228
3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания 228
3.2.1. Основные печатные издания.....228
3.2.2. Основные электронные издания.....228
3.2.3. Дополнительные источники.....230
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...230

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 05. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)»
код и наименование модуля

1.6. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)»
Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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 (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 поиска, выбирать	номенклатура информационных источников, применяемых	-

	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	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 развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	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	

	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		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	

		значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	

ПК 5.1.	визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству мясных полуфабрикатов согласно графикам профилактической обработки применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях	основы технологии производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях назначения, принцип действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и	проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству мясных полуфабрикатов согласно графикам профилактической обработки подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией

	производства мясных полуфабрикатов	сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов	
ПК 5.2	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства мясных полуфабрикатов рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с	характеристики основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования производства мясных полуфабрикатов показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их	изготовления различных видов мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку регулирования параметров и режимов технологических операций производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в

	технологическими инструкциями эксплуатировать оборудование для производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями эксплуатировать оборудование для упаковки мясных полуфабрикатов в тару на специальном технологическом оборудовании эксплуатировать оборудование для маркировки мясных полуфабрикатов на специальном технологическом оборудовании поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства мясных полуфабрикатов поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности мясных полуфабрикатов в соответствии с	устранению на каждой стадии технологического процесса производства мясных полуфабрикатов правила маркировки готовой продукции при производстве мясных полуфабрикатов основы технологии производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях назначение, принцип действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на	соответствии с технологическими инструкциями упаковки мясных полуфабрикатов в тару на специальном технологическом оборудовании маркировки мясных полуфабрикатов на специальном технологическом оборудовании

	технологическими инструкциями применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями	автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов	
ПК 5.3	**использовать информационные и цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях** пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на	специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству мясных полуфабрикатов состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных	проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства мясных полуфабрикатов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде ведения учетно-отчетной документации производства с использованием цифровых технологий использования цифровых технологий в обеспечении проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов мясных полуфабрикатов и технологических процессов их производства

	автоматизированных технологических линиях производства мясных полуфабрикатов использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства мясных полуфабрикатов использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства мясных полуфабрикатов в соответствии с	продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях	

	технологическими инструкциями использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства мясных полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях		

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	156	138
в т.ч. лабораторных работ	46	46
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	*72*	*72*
производственная	*180*	*180*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 05.01 в форме экзамена* *МДК 05.02 в форме дифференцированного зачета* *УП 01 в форме дифференцированного зачета* *ПП 01 в форме дифференцированного зачета* *ПМ 01 в форме экзамена*	16	
Всего	**452**	**422**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3	МДК 05.01 Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности	**156**	**100**	**148**	48	**54/46**				
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	МДК 05.02 Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением	**36**	**18**	**36**	**18**	**18/0**				

ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3	специализированного программного обеспечения. **(Цифровой модуль)**									
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09.	Производственная практика	**180**	**180**							**180**

ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3										
	Промежуточная аттестация	**16**								
	Всего:	***452***	**422**	***184***	***66***	***72/46***			**72**	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Выполнение работ по профессии 12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»		**156/100**	
МДК 05.01 **Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности**		**156/100**	
Тема 1.1 Технологические процессы первичной переработки мяса	**Содержание**	**30/16**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3
	Введение. Содержание модуля, его значение, задачи и связь с другими дисциплинами учебного плана. Развитие мясной промышленности. Виды мясной продукции.	**14**	
	Направления продуктивности и категории упитанности мяса убойных животных.		
	Переработка мяса убойных животных и на предприятиях. Ассортимент мясных полуфабрикатов.		
	Процессы первичной переработки мяса убойных животных.		
	Товароведная характеристика мяса убойных животных.		
	Классификация мяса убойных животных.		
	Требования к сырью и к категориям мяса убойных животных.		
	В том числе практических и лабораторных занятий.	**16**	
	Практическое занятие 1. Изучение особенности строения мясных туш.	**2**	
	Практическое занятие 2. Изучение кулинарных частей мяса КРС	**2**	

	Практическое занятие 3 . Изучение кулинарных частей мяса свиней и туш мелкого рогатого скота.	**2**	
	Практическое занятие 4. Расчет пищевой и энергетической ценности мяса КРС.	**2**	
	Практическое занятие 5. Расчет пищевой и энергетической ценности мяса свиней и туш мелкого рогатого скота.	**2**	
	Практическое занятие 6. Определение соотношения различных частей мяса КРС %, к общей массе	**2**	
	Практическое занятие 7. Определение соотношения различных частей мяса свиней и туш мелкого рогатого скота.%, к общей массе	**2**	
	Лабораторное занятие 1. Проведение исследований мяса убойных животных. Органолептические методы определения свежести мяса.	**2**	
Тема 1.2 Технологические процессы выработки мясных полуфабрикатов.	**Содержание**	**102/80**	
	Санитарные требования при разделке мяса убойных животных. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	**22**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3
	Процессы разделки мяса убойных животных в соответствии со схемами для определенных видов мясных полуфабрикатов.		
	Особенности кулинарной обработки мяса убойных животных.		
	Процесс обвалки мяса убойных животных. Разделение его по сортам.		
	Особенности технологического процесса охлаждения и замораживания мяса убойных животных.		
	Особенности технологического процесса дефростации мяса убойных животных.		
	Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов Общая технология производства.		
	Характеристика, ассортимент рубленных мясных полуфабрикатов Общая технология производства.		
	Особенности производства маринованных мясных полуфабрикатов.		

	Технологические пороки мясных полуфабрикатов, пути их исправления.		
	Характеристика, ассортимент мясных полуфабрикатов в тесте. Общая технология производства.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**80**	
	Практическое занятие 8. Подбор оборудования по производству натуральных крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 9. Расчет пищевой и энергетической ценности натуральных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 10. Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для производства натуральных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 11. Составление технологических схем производства натуральных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 12. Подбор оборудования по производству рубленных мясных полуфабрикатов	**2**	
	Практическое занятие 13. Расчет пищевой и энергетической ценности рубленных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 14. Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для производства рубленных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 15. Составление технологических карт на рубленные мясные полуфабрикаты.	**2**	
	Практическое занятие 16. Составление технологических схем производства рубленных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 17. Подбор оборудования по производству маринованных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 18. Расчет пищевой и энергетической ценности маринованных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 19. Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для производства маринованных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 20. Составление технологических карт на приготовление маринованных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Практическое занятие 21. Составление технологических схем на приготовление маринованных мясных полуфабрикатов.	**2**	

	Практическое занятие 22. Подбор оборудования по производству мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке.	**2**	
	Практическое занятие 23. Расчет пищевой и энергетической ценности мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	**2**	
	Практическое занятие 24. Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	**2**	
	Практическое занятие 25. Составление технологических карт на приготовление мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	**2**	
	Практическое занятие 26. Составление технологических схем приготовления мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	**2**	
	Лабораторное занятие 2. Обвалка, жиловка и сортировка мяса убойных животных	**2**	
	Лабораторное занятие 3. Подбор и подготовка сырья для приготовления крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 4. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	**2**	
	Лабораторное занятие 5. Производство крупнокусковых натуральных полуфабрикатов из свинины.	**2**	
	Лабораторное занятие 6. Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 7. Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства панированных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 8. Подбор и подготовка сырья для приготовления порционных мясных полуфабрикатов	**2**	
	Лабораторное занятие 9. Приготовление натуральных порционных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 10. Приготовление натуральных панированных порционных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 11. Приготовление натуральных мелкокусковых мясных полуфабрикатов	**2**	
	Лабораторное занятие 12. Определение показателей качества порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	**2**	

	Лабораторное занятие 13. Подбор и подготовка сырья для приготовления рубленных мясных полуфабрикатов	**2**	
	Лабораторное занятие 14. Приготовление натуральных рубленных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 15. Приготовление рубленных с хлебом мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 16. Определение показателей качества рубленных мясных полуфабрикатов органолептическим методом.	**2**	
	Лабораторное занятие 17. Подбор и подготовка сырья для приготовления маринованных мясных полуфабрикатов	**2**	
	Лабораторное занятие 18. Приготовление маринованных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 19. Определение показателей качества маринованных мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 20. Подбор и подготовка сырья для приготовления мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	**2**	
	Лабораторное занятие 21. Приготовление мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	**2**	
	Лабораторное занятие 22. Определение показателей качества мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке	**2**	
Тема 1.3 Упаковка мясных полуфабрикатов	**Содержание**	**16/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3
	Процессы охлаждения, замораживания и упаковка мясных полуфабрикатов.	**12**	
	Морозильные аппараты, камеры холодильной обработки мясных полуфабрикатов		
	Виды тары для упаковки мясных полуфабрикатов и санитарные требования к ней.		
	Процессы упаковывания мясных полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.		
	Электроклейма и бумажные этикетки, требования предъявляемые к ним.		
	Транспортные средства для транспортирования готовых мясных полуфабрикатов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	

	Практическое занятие 27. Изучение устройства, принципа действия комплекса - ФУА, для упаковки мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Лабораторное занятие 23. Подготовка тары и укладка в нее мясных полуфабрикатов.	**2**	
	Экзамен	**8**	
Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)		**36/18**	
МДК 05.02 **Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения.**		**36/18**	
Тема 1.1. **Цифровая трансформация при производстве мясной продукции как новый уровень инновационного развития отрасли**	**Содержание**	**4/0**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3
	Нормативно-правовое регулирование цифровой экономики в РФ.	**4**	
	Экономические и социальные преимущества цифровой трансформации мясоперерабатывающей отрасли		
Тема 1.2. **Комплексная автоматизация**	**Содержание**	**6/0**	
	Современные цифровые технологии управления мясоперерабатывающими предприятиями	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Организация автоматизированного рабочего места на мясоперерабатывающих предприятиях		

мясоперерабатывающей отрасли	Автоматизация операций по учету и управлению на мясоперерабатывающих предприятиях.		ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3
Тема 1.3. **Применение программного продукта 1 С для производства продукции из животного сырья**	**Содержание**	**26/18**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3
	Характеристика программного продукта 1 С для производства продукции из животного сырья	**6**	
	Управление поставками. Учет и анализ затрат в процессе производства продукции из животного сырья		
	Контроль качества сырья в соответствии с нормами выхода продукции из животного сырья. Управление выпуском полуфабрикатов и готовой продукции из животного сырья.		
	Контрольная работа по итогам 1 семестра	**2**	
	В том числе практических занятий	**18**	
	Практическое занятие 1. Управление рецептурами по переработке сырья и готовой продукции	**2**	
	Практическое занятие 2. Управление выпуском полуфабрикатов и готовых изделий	**2**	
	Практическое занятие 3. Формирование выпусков специй и фаршей необходимых полуфабрикатов для производства продукции из животного сырья. Формирование выпусков полуфабрикатов и продукции из животного сырья по результатам промежуточной регистрации выпуска	**2**	

	Практическое занятие 4. Учет и переработка технологического брака	**2**	
	Практическое занятие 5. Генерация отчетности по процессам взвешивания	**2**	
	Практическое занятие 6. Расчет и анализ плановой и фактической себестоимости полуфабрикатов и продукции из животного сырья.	**2**	
	Практическоезанятие 7. Контроль качества сырья в соответствии с нормами выхода продукции из животного сырья	**2**	
	Дифференцированный зачет	**2**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с предприятиями мясной отрасли. 2. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов. 3. Выполнение технологического расчета производства натуральных мясных полуфабрикатов. 4. Выполнение технологического расчета производства рубленных мясных полуфабрикатов 5. Выполнение технологического расчета производства маринованных мясных полуфабрикатов 6. Выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке 7. Выполнение технологических операций по изготовлению мясных полуфабрикатов: подготовка и посол сырья, механическая обработка.		**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3

8. Выполнение технологических операций по изготовлению натуральных мясных полуфабрикатов. 9. Выполнение технологических операций по изготовлению рубленных мясных полуфабрикатов 10. Выполнение технологических операций по изготовлению мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке 11. Контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка готовой продукции). Выявление брака, допущенного при производстве мясных полуфабрикатов. 12. Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке мяса. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников. 2. Оформление документации по приемке мяса убойных животных. 3. Органолептическая оценка качества мяса убойных животных. Подготовка мяса убойных животных к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли. 4. Определение свежести мяса убойных животных органолептическим методом. 5. Освоение методов распознавания видов мяса убойных животных. 6. Ведение процесса первичной обработки мяса убойных животных. 7. Ведение процесса размораживания мяса убойных животных и подготовка его к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли. 8. Выполнение работ на основном технологическом оборудование для охлаждения, сортировки мяса убойных животных 9. Выполнение работ на основном технологическом оборудование для разделки мяса убойных животных 10. Выполнение работ по охлаждению и подготовки к хранению кулинарных частей мяса убойных животных. 11. Выработка крупнокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или	**180**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09. ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3

вручную 12. Выработка натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 13. Выработка натуральных порционных, мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 14. Выработка панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 15. Выработка мелкокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 16. Выработка рубленных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 17. Выработка маринованных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 18. Выработка мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке на механизированных линиях или вручную 19. Расчет расхода сырья и материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур. 20. Расчет расхода сырья и материалов для производства рубленных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур. 21. Определение показателей качества сырья для производства мясной продукции. 22. Расчет энергетической и биологической ценности мясных полуфабрикатов. 23. Выполнение работ по подготовке дополнительных компонентов в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое) 24. Выполнение работ по подготовке пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов 25. Выполнение работ по подготовке тары и упаковочных материалов для упаковывания мясных полуфабрикатов. 26. Выполнение работ по посолу мяса. 27. Выполнение работ на основном технологическом оборудование для упаковки мясных полуфабрикатов. 28. Ведение процесса первичного учета сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов 29. Ведение процесса приемки и сдачи смены при производстве мясных полуфабрикатов. 30. Ведение установленной технической документации при производстве мясных полуфабрикатов		

Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	***8***	
Всего	**452**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Виртуальная лаборатория «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебный мясной цех, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

8. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие /Т.В.Вобликова. – СПб: Лань, 2020. – 204 с.: ил.

9. Антипова Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учебное пособие /Л.В. Антипова. – СПб: ГИОРД, 2017.- 520 с.

10. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: учебник и практикум. В 2-х т. Т.2. / А.А. Курочкин. – М.: Юрайт, 2020.- 255 с.

11. Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО /Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. – СПб: Лань,2020.- 80 с.:ил.

12. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.

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

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

15. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. – СПб: Лань, 2020. – 720 с.: ил.

3.2.2. Основные электронные издания

15. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебник /Ивашов В.И.. – СПб: ГИОРД, 2017. -734 с: ил.

16. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: учебник и практикум. В 2-х т. Т.2. / А.А. Курочкин. – М.: Юрайт, 2020.- 255 с.

17. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник /Л.М. Коснырева. – М.: Академия, 2017.- 238 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/66122 (дата обращения: 23.07.2021).

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	Знания в области технического обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	Текущий и промежуточный контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 5.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Точность и грамотность выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК 5.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	Знания в области цифровизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
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	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	Учебная практика		4	72
УП. 02	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Учебная практика		5	108
УП. 05	ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности	Учебная практика		3,4	72

	служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)				
		Всего УП			**252**
ПП. 01	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	Производственная практика		4	72
ПП. 02	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемой и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Производственная практика		5	144
ПП. 03	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Производственная практика		6	36
ПП. 04	ПМ 04 Освоение	Производственная практика		6	72

	профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)				
ПП.05	ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	Производственная практика		3,4	180
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	Производственная практика (преддипломная)		6	144
		Всего ПП			**648**
		Итого практики			**900**

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 239

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 240

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П**Error! Bookmark not defined.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 241

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 241

2.2. Структура учебной практики 241

2.3. Содержание учебной практики 243

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 247

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 247

3.2. Учебно-методическое обеспечение 247

3.3. Общие требования к организации учебной практики 248

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 248

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 249

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01	*ПМ 01* организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	*МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья* *МДК 01.02* Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).

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

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

ПМ 05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ООО "Ресторатор-71"»

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 01	72	рассредоточено	2\4
Всего УП	72	рассредоточено	2\4

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01				72
ПК 1.1-1.2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	– проводить процесс выработки различных видов мясных полуфабрикатов; – обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов;	Тема 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из	36

		– определять качественные показатели мясных полуфабрикатов; – проводить процесс производства колбасных изделий; – контролировать режимы термической обработки колбасных изделий; – проводить формование колбасных изделий; – обслуживать оборудование для изготовления колбасных изделий; – определять качественные показатели колбасных изделий; – проводить посол мяса; – контролировать режимы процесса посола мяса; – проводить процесс производства копчёных изделий; – обслуживать оборудование для изготовления копчёных изделий; – определять качественные показатели копчёных изделий;	мясного сырья.	
			Тема 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	36

		– обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции; – выявлять причины брака продукции; – оформлять техническую документацию; рассчитывать расход сырья и материалов.		
			ВСЕГО	**72**

2.3. Содержание учебной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ПМ. 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»	**72**	
		36	
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.			
	Учебная практика **Виды работ:** 1.Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота 2.Организация пред убойного содержания скота 3. Подготовка скота к убою; 4. Организация контроля за проведением процессов переработки скота.	**6** **6** **6**	

	5. Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой масс 6. Оформление документации	**6** **6**	
		36	
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			
	Учебная практика **Виды работ:** 1. Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота Выбор способа охлаждения мясного сырья. 2. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	**6** **6** **6**	

	3.Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования. 4.Выбор способа замораживания мясного сырья. Выбор способа размораживания мясного сырья. 5.Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя. 6.Размещение полутуш в камерах холодильника Выбор режима холодильной обработки	**6** **6** **6**	
	ИТОГО:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Кабинет(ы) Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Лаборатория(и) Учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех», «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с учебно мясным цехом.

Оснащенные базы практики: наличие мясоперерабатывающих предприятий различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами, имеющие цеховое деление, с высоким уровнем механизации производства, выпускающие продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2.Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша : учеб. пособие для вузов / Н. А. Зуев, В.В. Пеленко, В.А. Демченко. - СПб; Москва; Краснодар : Лань, 2023.

3.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебник / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева, М.В. Яркина и др. - СПб : Лань, 2022. - 444 с.

4.Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц их продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я.

5. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под общей ред. В.М. Позняковского. - СПб : Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-7165-2.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Сорокина, Л.Н. Требования к мясу и его разделка в России и странах Европейского союза / Л. Н. Сорокина. - СПб. : ГИОРД, 2021. - 176 с., ил.

2.Колосов Ю.А. Технология производства продукции овцеводства : учебное пособие для СПО / Ю. А. Колосов. - СПб : Лань, 2021. - 184 с., ил.

3.Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для СПО / Б. Ф. Бессарабов. - СПб : Лань, 2021. - 336 с.

4.Бажов, Г.М. Технология современного свиноводства : учебное пособие для СПО / Г. М. Бажов. - СПб : Лань, 2020. - 320 с.: вклейка (8 с.). - (Учебники для вузов. Специальная литература).

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1-1.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса переработки скота, птицы и кроликов; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 252
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:.....252
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....253
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....299
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....254
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....255
2.2. Структура производственной практики 255
2.3. Содержание производственной практики.....257
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....264
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....264
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....264
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....265
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 265
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 265

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01	*ПМ 01* Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	*МДК 01.01* Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья *МДК 01.02* Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

	профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)», (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительны ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	72	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
Всего ПП	72	концентрированно	2/4	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01.				72
ПК 1.1-1.2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	– проводить процесс выработки различных видов мясных полуфабрикатов; – обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов; – определять качественные показатели мясных полуфабрикатов; – проводить процесс производства колбасных изделий; – контролировать режимы термической обработки колбасных изделий; – проводить формование колбасных изделий; – обслуживать оборудование для	Тема 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	24
			Тема 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии	48

		изготовления колбасных изделий; – определять качественные показатели колбасных изделий; – проводить посол мяса; – контролировать режимы процесса посола мяса; – проводить процесс производства копчёных изделий; – обслуживать оборудование для изготовления копчёных изделий; – определять качественные показатели копчёных изделий; – обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции; – выявлять причины брака продукции; – оформлять техническую документацию; рассчитывать расход сырья и материалов.	с технологическими инструкциями	
			ВСЕГО	**72**

2.3. Содержание производственной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	«ПМ 01Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»	**72**	
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.		**24**	
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. 2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 3. Осмотр и сортировка убойных животных. 4. Убой и первичная переработка КРС.	**6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*

	5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 6. Убой и первичная переработка свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. 9. Убой и первичная переработка кроликов.	**6**	
	10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы. 11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов. 12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. **14.** Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови**.**	**6**	
	15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению. **16.** Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. 18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.	**6**	

	19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. **20.** Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.		
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		**48**	
	21. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса. 22. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий. 23. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий. 24. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий. 25. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий. 26. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.	**6** **6** **6**	

	27. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий. 28. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий. 29. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов. 30. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов. 31. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов. 32. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов. 33. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий. 34. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 35. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса. 36. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов. 37. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов. 38. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.	**6** **6** **6**	

	39. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка. 40. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса. 41. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса. 42. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша. 43. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем. 44. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте. 45. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов. 46. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов. 47. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов. 48. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов. 49. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны. 50. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.	**6** **6**	
	Итого:	**72**	

263

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша : учеб. пособие для вузов / Н. А. Зуев, В.В. Пеленко, В.А. Демченко. - СПб; Москва; Краснодар : Лань, 2023.

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебник / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева, М.В. Яркина и др. - СПб : Лань, 2022. - 444 с.

Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц их продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под общей ред. В.М. Позняковского. - СПб : Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-7165-2.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1.Наименование.

Сорокина, Л.Н. Требования к мясу и его разделка в России и странах Европейского союза / Л. Н. Сорокина. - СПб. : ГИОРД, 2021. - 176 с., ил.

Колосов Ю.А. Технология производства продукции овцеводства : учебное пособие для СПО / Ю. А. Колосов. - СПб : Лань, 2021. - 184 с., ил.

Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для СПО / Б. Ф. Бессарабов. - СПб : Лань, 2021. - 336 с.

Бажов, Г.М. Технология современного свиноводства : учебное пособие для СПО / Г. М. Бажов. - СПб : Лань, 2020. - 320 с.: вклейка (8 с.). - (Учебники для вузов. Специальная литература).

Рязанова, О.А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В.М. Позняковский. - СПб. : Лань, 2020. - 116 с.

Волков, А.Д. Технология производства продуктов овцеводства и козоводства. Практикум : учебное пособие для СПО / А. Д. Волков. - СПб : Лань, 2020. - 220 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1-1.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса переработки скота, птицы и кроликов; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.3

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 239

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 240

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 241

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 241

2.2. Структура учебной практики 241

2.3. Содержание учебной практики 243

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 247

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 247

3.2. Учебно-методическое обеспечение 247

3.3. Общие требования к организации учебной практики 248

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 248

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 249

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 02	*ПМ 02* Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	*МДК 02.01* Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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.
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору), (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительные ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) пищевой продукции из мясного сырья (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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 02	108	рассредоточено	3\5
Всего УП	108	рассредоточено	3\5

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 02				108
ПК 2.1-2.3	«ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	– просеивание вспомогательных материалов на машинах и механизмах различных систем. – обеспечивание равномерной загрузки оборудования; – мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем; – ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и	Тема 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	36

		извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек; – регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку; – проведение очистки вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, сбор и вынос металлических примесей; – включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе; – передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку; – осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов; – проведение нарезки бумаги для застилки тары;	качества готовой продукции из мясного сырья.	
			Тема 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	36
			Тема 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья..	36

		проведение промывки яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**108**

2.3. Содержание учебной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	«ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	**108**	
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		**36**	

продукции из мясного сырья			
	Учебная практика **Виды работ:** 1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови; 2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов 3.расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе; 4.расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров; 5.расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота; 6.расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота	**6** **6** **6** **6** **6** **6**	
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		**36**	

	Учебная практика **Виды работ:** 1. Термометрирование мясного сырья. 2. Органолептический анализ мясного сырья. 3. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 4. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота; 5. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной; 6.Выбор способа охлаждения мясного сырья	**6** **6** **6** **6** **6** **6**	
ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.		**36**	
	Учебная практика **Виды работ:** 1. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.	**6**	

	2. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.	**6**	
	3. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.	**6**	
	4. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.	**6**	
	5.Выбор способа замораживания мясного сырья	**6**	
	6. Выбор способа размораживания мясного сырья	**6**	
	ИТОГО:	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Лаборатория(и) Учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех», «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с учебно мясным цехом.

Оснащенные базы практики: наличие мясоперерабатывающих предприятий различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами, имеющие цеховое деление, с высоким уровнем механизации производства, выпускающие продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебник / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева, М.В. Яркина и др. - СПб : Лань, 2022. - 444 с.

Смирнов, А.В. Товароведение мяса : учеб. пособие / А. В. Смирнов. - СПб. : ГИОРД, 2022. - 256 с., ил. - ISBN 978-5-98879-223-9.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. В. Донченко, Е.А. Ольховатов. - СПб : Лань, 2020. - 180 с.

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

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 02	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; – наблюдение за ходом технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, – проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....252

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:....252

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики....253

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П....299

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..254

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики....255

2.2. Структура производственной практики....255

2.3. Содержание производственной практики....257

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....264

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики....264

3.2. Учебно-методическое обеспечение....264

3.3. Общие требования к организации производственной практики....265

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики....265

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....265

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 02	*ПМ 02* Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	*МДК 02.01* Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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.
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)», (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительны ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке(по выбору) пищевой продукции из мясного сырья (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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП. 02	108	концентрированно	3/5	Дифференцированный зачет
Всего ПП	144	концентрированно	3/5	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	**Наименование разделов профессионального модуля**	**Виды работ**	**Наименование тем производственной практики**	**Объем часов**
ПП 02				144
ПК 2.1-2.3	« Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	– просеивание вспомогательных материалов на машинах и механизмах различных систем. – обеспечивание равномерной загрузки оборудования; – мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем; – ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных	Тема 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	40

		и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек; – регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку; – проведение очистки вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, сбор и вынос металлических примесей; – включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе; – передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку; – осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов; – проведение нарезки бумаги для застилки тары; проведение промывки яиц, раскалывание вручную с отбраковкой	продукции из мясного сырья.	
			Тема 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	56
			Тема 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья..	48

		нестандартных без отделения белка от желтка.		
			ВСЕГО	**144**

2.3. Содержание производственной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (ПО ВЫБОРУ)	**144**	
ПК 2.1. *Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль*		**40**	

качества готовой продукции из мясного сырья.			
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	6 6 **7** **7** **7** **7**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*
ПК 2.2. *Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные*		**56**	

и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.			
	Производственная практика **Виды работ:** 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. 14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.	**7** **7** **7**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*

	18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	**7**	
	19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.	**7**	
	20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.	**7**	
	21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. 22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	**7**	
	23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.	**7**	

ПК 2.3 *Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.*		**48**	
	Производственная практика **Виды работ:** 24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержазщих консервов. 26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.	**7** **7** **7** **7** **7**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*

	28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. 30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).	**7** **6**	
	Итого:	**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием,техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебник / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева, М.В. Яркина и др. - СПб : Лань, 2022. - 444 с.

Смирнов, А.В. Товароведение мяса : учеб. пособие / А. В. Смирнов. - СПб. : ГИОРД, 2022. - 256 с., ил. - ISBN 978-5-98879-223-9.

3.2.2. Дополнительные источники

Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. В. Донченко, Е.А. Ольховатов. - СПб : Лань, 2020. - 180 с.

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

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 02	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; – наблюдение за ходом технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике;	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		– проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03 ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....252

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:....252

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики....253

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П....299

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..254

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики....255

2.2. Структура производственной практики....255

2.3. Содержание производственной практики....257

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....264

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики....264

3.2. Учебно-методическое обеспечение....264

3.3. Общие требования к организации производственной практики....265

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики....265

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....265

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 03	*ПМ 03* Обеспечение деятельности структурного подразделения	*МДК 03.01* Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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.
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)», (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительны ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 03	36	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
Всего ПП	36	концентрированно	3/6	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 03				36
ПК3.1-3.5	Обеспечение деятельности структурного подразделения	– пользоваться контрольно-измерительными приборами; – пользоваться лабораторным оборудованием, приборами и посудой; – выполнять простые лабораторные анализы;	Тема 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	
		– проводить ветеринарно-санитарный контроль скота, туш и внутренних органов;	Тема 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	
		– проводить прием скота, птицы и кроликов на мясокомбинатах; – контролировать условия и режимы	Тема 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	
			Тема 3.4 Контролиров	

		содержания скота, птицы и кроликов до убоя; – определять направление продуктивности скота по внешним признакам;	ать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	
		– проводить процессы переработки скота, птицы и кроликов; – контролировать режимы процесса оглушения скота с помощью контрольно - измерительных приборов; – осуществлять контроль качества мяса скота, птицы и кроликов; – проводить процессы охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов; – контролировать режимы холодильной обработки; – проводить размораживание мяса; обслуживать оборудование для холодильной обработки мяса и мясных продуктов.	Тема 3.5 Вести учётно-отчётную документацию	
			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание производственной практики

ПМ. 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	**2**	**3**	**4**
	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	**36**	
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		**6**	
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте.	**6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		**6**	
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации. Анализ деятельности структурного подразделения; Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений Организация рабочих мест в производственных цехах.	**6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.		**6**	
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; Составление графика выхода на работу; Ознакомление с организацией расчета заработной платы; Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;	**6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		**6**	

	Производственная практика **Виды работ:** 1. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;	**6**	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.		**6**	
	Производственная практика **Виды работ:** 1.Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 2. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. **Дифференцированный зачет.**	**6**	
	ИТОГО:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации+ еПриложение: тесты : учебник / В. Д. Грибов. - М. : КНОРУС, 2019. - 278 с.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

Малыгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. - 5-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 320 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки, и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 03	ПК 3.1-3.5 ОК 1-9	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.	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
		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.	
		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	
		эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
		Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.6
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 ПМ.04 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....252

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:....252

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики....253

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П....299

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..254

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики....255

2.2. Структура производственной практики....255

2.3. Содержание производственной практики....257

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....264

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики....264

3.2. Учебно-методическое обеспечение....264

3.3. Общие требования к организации производственной практики....265

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики....265

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....265

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 04	*ПМ 04* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	*МДК 04.01* Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 4.1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)», (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительны ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 04	72	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
Всего ПП 04	72	концентрированно	3/6	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 04				72
ПК 4.1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	– определять пищевую ценность субпродуктов; – подразделять субпродукты на группы; – определять пищевую ценность пищевых топленых жиров; – консервировать и контролировать режимы хранения жира-сырца и костей; – готовить шкуры к консервированию; – пользоваться лабораторным оборудованием, приборами и посудой;	**4.1** Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	72

		– выполнять простые лабораторные анализы. – определять качество обработки субпродуктов; – проводить процесс обработки кишок; – определять сортность и калибр кишечных оболочек; – проводить консервирование кишечных оболочек; – обслуживать оборудование для обработки кишечного сырья; – проводить процесс производства пищевых топленых жиров; – проводить процесс измельчения жира из жиросырья и кости; – проводить обработку шквары и очистку топленых пищевых жиров; – обслуживать оборудование для производства пищевых животных жиров; – проводить процесс обработки шкур;		

		– проводить процесс консервирования шкур; – проводить процесс обработки волоса, щетины; – обслуживать оборудование для обработки шкур, волоса, щетины; обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции.		
			ВСЕГО	**72**

2.3. Содержание производственной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ. 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	**72**	
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			
	Производственная практика **Виды работ:** 13. Первичная переработка мясного сырья;	**6**	

	14. Приготовление различных видов начинок для фаршированных полуфабрикатов	**6**	
	15. Освоение приемов и видов работ на автоматах и автоматических линиях по производству рубленых полуфабрикатов.	**6**	
	16. Изготовление различных видов рубленых полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях	**6**	
	17. Выявление и устранение дефектов, возникающих при производстве рубленных полуфабрикатов на автоматах и автоматических линиях	**6**	
	18. Устранение неполадок в работе автоматов и автоматических линий по производству рубленых полуфабрикатов;	**6**	
	19. Изготовление различных видов тестовой оболочки для производства полуфабрикатов;	**6**	
	20. Освоение приемов и видов работ на автоматах и автоматических линиях по производству полуфабрикатов в тестовой оболочки.	**6**	
	21. Изготовление различных видов полуфабрикатов в тестовой оболочки на автоматах и автоматических линиях	**6**	
	22. Выявление и устранение дефектов, возникающих при производстве полуфабрикатов в тестовой оболочки на автоматах и автоматических линиях	**6**	
	23. Устранение неполадок в работе автоматов и автоматических линий	**6**	

	по производству полуфабрикатов в тестовой оболочки 24. Подготовка полуфабрикатов к хранению и реализации.	**6**	
	ИТОГО:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов / Л. В. Антипова, И.Н. Толпыгина, Н.П. Оботурова. - 2-е изд., исправ. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 712 с.+ схемы.

2.Курочкин, А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2020. - 255 с. - (Профессиональное образование).

3.Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учеб. пособие для СПО / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. - СПб : Лань, 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

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

2.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебник / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева, М.В. Яркина и др. - СПб : Лань, 2022. - 444 с.

3.Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц их продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под общей ред. В.М. Позняковского. - СПб : Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-7165-2.

4.Сорокина, Л.Н. Требования к мясу и его разделка в России и странах Европейского союза / Л. Н. Сорокина. - СПб. : ГИОРД, 2021. - 176 с., ил.

5.Колосов Ю.А. Технология производства продукции овцеводства : учебное пособие для СПО / Ю. А. Колосов. - СПб : Лань, 2021. - 184 с., ил.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки, и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 04	ПК 4.1 ОК 1-9	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05 ПМд.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 239

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 240

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 241

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 241

2.2. Структура учебной практики 241

2.3. Содержание учебной практики 243

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 247

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 247

3.2. Учебно-методическое обеспечение 247

3.3. Общие требования к организации учебной практики 248

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 248

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 249

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 05	*ПМ 05* Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)	*МДК 05.01* Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности *МДК 05.02* Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов
ПК 5.2	Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов
ПК 5.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)», (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительные ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получитьпрактический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)	ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов ПК 5.2. Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов ПК 5.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 05	ПК 5.1-5.3	ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов. ПК 5.2. Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов. ПК 5.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	72	
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 05	72	рассредоточено	2\3,4
Всего УП	72	рассредоточено	2\3,4

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 05				72
ПК 5.1-5.3	«ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)	– просеивание вспомогательных материалов на машинах и механизмах различных систем. – обеспечивание равномерной загрузки оборудования; – мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем; – ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и	Тема 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов	36
			Тема 5.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов	36
			Тема 5.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	

		магнитных колонок и тележек; – регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку; – проведение очистки вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, сбор и вынос металлических примесей; – включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе; – передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку; – осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов; – проведение нарезки бумаги		36

		для застилки тары; проведение промывки яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**72**

2.3. Содержание учебной практики

ПМ.05. Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов».

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ.05. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»)	**72**	
		18	
ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов			
	Учебная практика **Виды работ:**		ПК5.1, ПК5.2,

	1.Ознакомление с предприятиями мясной отрасли; осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, 2.Направленных на производство мясных полуфабрикатов; 3.Выполнение технологического расчета производства натуральных мясных полуфабрикатов; -выполнение технологического расчета производства рубленных мясных полуфабрикатов; -выполнение технологического расчета производства маринованных мясных полуфабрикатов;	**6** **6** **6**	ПК5.3, ПК5.4 ОК 1-9
		18	
ПК 5.2. Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов			
	Учебная практика **Виды работ:** 1.Выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке; выполнение технологических операций по изготовлению мясных полуфабрикатов: подготовка и посол сырья, механическая обработка; 2.Выполнение технологических операций по изготовлению натуральных мясных полуфабрикатов;	 **6** **6**	ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 ОК 1-9

	3.Выполнение технологических операций по изготовлению рубленных мясных полуфабрикатов; выполнение технологических операций по изготовлению мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке;	**6**	
		36	
ПК 5.3 **Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности**			
	Учебная практика **Виды работ:** 1.Контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка готовой продукции). 2.Выявление брака, допущенного при производстве мясных полуфабрикатов. 3.Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. 4.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования 5.Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя 6.Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.	**6** **6** **6** **6** **6** **6**	ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 ОК 1-9
	Итого:	**72**	

333

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Лаборатория(и) Учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех», «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с учебно мясным цехом.

Оснащенные базы практики: наличие мясоперерабатывающих предприятий различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами, имеющие цеховое деление, с высоким уровнем механизации производства, выпускающие продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц их продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под общей ред. В.М. Позняковского. - СПб : Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-7165-2.

Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов / Л. В. Антипова, И.Н. Толпыгина, Н.П. Оботурова. - 2-е изд., исправ. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 712 с.+ схемы.

3.2.2. Дополнительные источники

Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания / авт.-сост. Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская. - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 480 с., ил., схемы.

Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : ООО "Дом Славянской книги", 2022. - 576 с.

Технология продукции обественного питания : практикум / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - М. : Издательство "Юрайт", 2022. - 142 с. - ISBN 978-5-534-13210-6.

Юхневич, К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / К.П. Юхневич, А.В. Галянский. – М. : Мини Тайп, 2023. – 369 с

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 05	ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса производства колбасных, копчёных изделий и полуфабрикатов; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.8
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05 ПМд.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....252

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:....252

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики....253

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П....299

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..254

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики....255

2.2. Структура производственной практики....255

2.3. Содержание производственной практики....257

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....264

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики....264

3.2. Учебно-методическое обеспечение....264

3.3. Общие требования к организации производственной практики....265

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики....265

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....265

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 05	*ПМ 05* Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов)	*МДК 05.01* Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности *МДК 05.02* Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов
ПК 5.2	Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов
ПК 5.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)», (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительны ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 05. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ООО "Ресторатор-71"	ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов. ПК 5.2. Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов. ПК 5.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополните	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики

	льные (ПК*, ПКц)				
ПП.05	ПК 5.1-5.3	ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов. ПК 5.2. Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов. ПК 5.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	180	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП. 05	180	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
Всего ПП	180	концентрированно	2/4	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 05				180
ПК 5.1-5.3	« Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	– проводить процесс выработки различных видов мясных полуфабрикатов; – обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов; – определять качественные показатели мясных полуфабрикатов; – проводить процесс производства колбасных изделий; – контролировать режимы термической обработки колбасных изделий; – проводить формование колбасных изделий; – обслуживать оборудование для изготовления колбасных изделий; – определять качественные показатели колбасных изделий;	Тема 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов	42
			Тема 5.2. Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов	66
			Тема 5.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	72

		– проводить посол мяса; – контролировать режимы процесса посола мяса; – проводить процесс производства копчёных изделий; – обслуживать оборудование для изготовления копчёных изделий; – определять качественные показатели копчёных изделий; – обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции; – выявлять причины брака продукции; – оформлять техническую документацию; рассчитывать расход сырья и материалов.		
			ВСЕГО	**180**

2.3. Содержание производственной практики

ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов)

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ. 05. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов)	**180**	
ПК 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов		**42**	
	Производственная практика **Виды работ:** 1.Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке мяса. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников. 2. Оформление документации по приемке мяса убойных животных.	 **6** **6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*

	3. Органолептическая оценка качества мяса убойных животных. Подготовка мяса убойных животных к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли. 4. Определение свежести мяса убойных животных органолептическим методом. 5. Освоение методов распознавания видов мяса убойных животных. 6. Ведение процесса первичной обработки мяса убойных животных. 7. Ведение процесса размораживания мяса убойных животных и подготовка его к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли.	**6** **6** **6** **6** **6**	
ПК 5.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов		**66**	
	Производственная практика **Виды работ:** 1.Выполнение работ на основном технологическом оборудование для охлаждения, сортировки мяса убойных животных 2.Выполнение работ на основном технологическом оборудование для разделки мяса убойных животных 3. Выполнение работ по охлаждению и подготовки к хранению кулинарных частей мяса убойных животных.	**6** **6** **6** **6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*

	4. Выработка крупнокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 5. Выработка натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 6. Выработка натуральных порционных, мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 7. Выработка панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 8. Выработка мелкокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 9. Выработка рубленных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 10. Выработка маринованных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную 11. Выработка мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке на механизированных линиях или вручную	**6** **6** **6** **6** **6** **6** **6**	
ПК 5.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности		**72**	

	Производственная практика **Виды работ:** 1.Расчет расхода сырья и материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур.	**6**	
	2. Расчет расхода сырья и материалов для производства рубленных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур	**6**	
	3. Определение показателей качества сырья для производства мясной продукции.	**6**	
	4. Расчет энергетической и биологической ценности мясных полуфабрикатов.	**6**	
	5. Выполнение работ по подготовке дополнительных компонентов в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое)	**6**	
	6. Выполнение работ по подготовке пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов	**6**	
	7. Выполнение работ по подготовке тары и упаковочных материалов для упаковывания мясных полуфабрикатов	**6**	
	8. Выполнение работ по посолу мяса.	**6**	
	9. Выполнение работ на основном технологическом оборудование для упаковки мясных полуфабрикатов	**6**	
	10. Ведение процесса первичного учета сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов	**6**	

	11. Ведение процесса приемки и сдачи смены при производстве мясных полуфабрикатов. 12. Ведение установленной технической документации при производстве мясных полуфабрикатов	**6** **6**	
	ИТОГО:	**180**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием,техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц их продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под общей ред. В.М. Позняковского. - СПб : Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-7165-2.

2.Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов / Л. В. Антипова, И.Н. Толпыгина, Н.П. Оботурова. - 2-е изд., исправ. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 712 с.+ схемы.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания / авт.-сост. Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская. - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 480 с., ил., схемы.

2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : ООО "Дом Славянской книги", 2022. - 576 с.

3. Технология продукции обественного питания : практикум / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - М. : Издательство "Юрайт", 2022. - 142 с. - ISBN 978-5-534-13210-6.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 05	ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; – наблюдение за ходом технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты

		– наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио	характеристики, отзывы, грамоты)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПДП Производственная практика (преддипломная)

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....252

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:....252

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики....253

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П....299

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..254

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики....255

2.2. Структура производственной практики....255

2.3. Содержание производственной практики....257

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....264

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики....264

3.2. Учебно-методическое обеспечение....264

3.3. Общие требования к организации производственной практики....265

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики....265

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....265

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (преддипломной) ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной (преддипломной) практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа преддипломной практики является частью программы подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – т**ехник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01-ПП 01	*ПМ 01* Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства	*МДК 01.01* Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья *МДК 01.02* Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП 02-ПП 02	*ПМ 02* Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	*МДК 02.01* Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке
ПП 03	*ПМ 03* Обеспечение деятельности структурного подразделения	*МДК 03.01* Организация работы структурного подразделения

ПП 04	ПМ 04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	*МДК 04.01* Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
УП 05-ПП 05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ИП « О.П. Юрков»	*МДК 05.01* Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности *МДК 05.02* Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения

Производственная (преддипломная) практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
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
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.
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
ПК 4.1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов
ПК 5.2	Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов
ПК 5.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной(преддипломной) практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»,
«Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»,
«Обеспечение деятельности структурного подразделения»,

«Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)»,
«Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ИП « О.П. Юрков»
(по выбору)», (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительны ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения преддипломной практики

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
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	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 одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	ПК 4.1 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ИП « О.П. Юрков»	ПК 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов ПК 5.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикато ПК 5.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной(преддипломной) практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной (преддипломной) практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПДП	144	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
Всего ПДП	144	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет

2.2. Структура производственной(преддипломной)практики

Код ПК	**Наименование разделов профессионального модуля**	**Виды работ**	**Наименование тем производственной (преддипломной) практики**	**Объем часов**
ПДП				144
	Организация и ведение технологического процесса		Тема 1.1. Осуществлять	

ПК 1.1-1.2	производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	– проводить процесс выработки различных видов мясных полуфабрикатов; – обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов; – определять качественные показатели мясных полуфабрикатов; – проводить процесс производства колбасных изделий; – контролировать режимы термической обработки колбасных изделий; – проводить формование колбасных изделий; – обслуживать оборудование для изготовления колбасных изделий; – определять качественные показатели колбасных изделий; – проводить посол мяса; – контролировать режимы процесса посола мяса; – проводить процесс производства копчёных изделий; – обслуживать оборудование для изготовления копчёных изделий;	сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	24
			Тема 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	48

		– определять качественные показатели копчёных изделий; – обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции; – выявлять причины брака продукции; – оформлять техническую документацию; рассчитывать расход сырья и материалов.		
ПК 2.1-2.2	« Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	Тема 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	40

		Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	из мясного сырья.	
		Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. Проведение контроля готовых продуктов:	Тема 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	56

		ферментированных колбас. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. Изучение		

		схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
		Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержазщих консервов. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей	Тема 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья..	48

		промышленной переработки. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков). Дифференцированный зачет.		
ПК3.1-3.5	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного	Тема 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	6

		происхождения в ассортименте		
		Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации. Анализ деятельности структурного подразделения; Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений Организация рабочих мест в производственных цехах	Тема 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями	6
		Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; Составление графика выхода на работу; Ознакомление с организацией расчета заработной платы; Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения	Тема 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	6

		Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей	Тема 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	6
		Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 2. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. **Дифференцированный зачет.**	Тема 3.5 Вести учётно-отчётную документацию	6 6
ПК 4.1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	– определять пищевую ценность субпродуктов; – подразделять субпродукты на группы; – определять пищевую ценность пищевых топленых жиров; – консервировать и контролировать	**Тема 4.1** Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологичес	72

		режимы хранения жира-сырца и костей; – готовить шкуры к консервированию; – пользоваться лабораторным оборудованием, приборами и посудой; – выполнять простые лабораторные анализы. – определять качество обработки субпродуктов; – проводить процесс обработки кишок; – определять сортность и калибр кишечных оболочек; – проводить консервирование кишечных оболочек; – обслуживать оборудование для обработки кишечного сырья; – проводить процесс производства пищевых топленых жиров; – проводить процесс измельчения жира из жиросырья и кости;	ких линиях в соответствии с технологическими инструкциями	

		– проводить обработку шквары и очистку топленых пищевых жиров; – обслуживать оборудование для производства пищевых животных жиров; – проводить процесс обработки шкур; – проводить процесс консервирования шкур; – проводить процесс обработки волоса, щетины; – обслуживать оборудование для обработки шкур, волоса, щетины; обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции. Дифференцированный зачт.		
ПК 5.1-5.3	« Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке мяса. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников. Оформление документации по приемке мяса убойных животных.	Тема 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных	42

		Органолептическая оценка качества мяса убойных животных. Подготовка мяса убойных животных к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли. Определение свежести мяса убойных животных органолептическим методом. Освоение методов распознавания видов мяса убойных животных. Ведение процесса первичной обработки мяса убойных животных. Ведение процесса размораживания мяса убойных животных и подготовка его к дальнейшей переработке на предприятиях мясной отрасли.	полуфабрикатов	
		Выполнение работ на основном технологическом оборудование для охлаждения, сортировки мяса убойных животных Выполнение работ на основном технологическом оборудование для	Тема 5.2. Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов	66

		разделки мяса убойных животных Выполнение работ по охлаждению и подготовки к хранению кулинарных частей мяса убойных животных. Выработка крупнокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Выработка натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Выработка натуральных порционных, мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Выработка панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Выработка мелкокусковых мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Выработка рубленных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Выработка маринованных мясных полуфабрикатов на		

		механизированных линиях или вручную Выработка мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке на механизированных линиях или вручную		
		Расчет расхода сырья и материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур. Расчет расхода сырья и материалов для производства рубленных мясных полуфабрикатов. Составление рецептур Определение показателей качества сырья для производства мясной продукции. Расчет энергетической и биологической ценности мясных полуфабрикатов. Выполнение работ по подготовке дополнительных компонентов в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое) Выполнение работ по подготовке пищевых добавок в производстве	Тема 5.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	72

		мясных полуфабрикатов Выполнение работ по подготовке тары и упаковочных материалов для упаковывания мясных полуфабрикатов Выполнение работ по посолу мяса. Выполнение работ на основном технологическом оборудование для упаковки мясных полуфабрикатов Ведение процесса первичного учета сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов Ведение процесса приемки и сдачи смены при производстве мясных полуфабрикатов. Ведение установленной технической документации при производстве мясных полуфабрикатов Дифференцированный зачет		
			Всего	144

2.3. Содержание производственной (преддипломной) практики

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	Преддипломная практика	**144**	
	Виды работ:		
Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов Проведение убоя скота, птицы и кроликов	-определение упитанности скота, категорий птицы и кроликов; -проведение приемки скота, птицы и кроликов; -проведение и контроль за предубойным содержанием скота, птицы и кроликов; -контроль подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки; -проведение электрооглушения скота, птицы и кроликов;- проведение обескровливания туш	**6**	
Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	проведение процесса первичной переработки скота и птицы; -проведение учета сырья и продуктов переработки; - проведение технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; -оценка качества вырабатываемого мяса, его категорий; -контроль выхода мяса и расхода энергоресурсов	**6**	
Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птице цеха	-выбор и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; -выбор необходимых способов холодильной обработки; -контроль режимов холодильной обработки; -обеспечение рационального использования камер холодильника	**6**	

Контроль качества сырья и полуфабрикатов	-определение качества сырья, проведение контроля за качеством сырья и полуфабрикатов; - выявление и устранение дефектов продуктов убоя.		
Проведение технологического процесса обработки продуктов убоя (по видам)	проведение технологического процесса производства продуктов убоя; -контроль за правильностью выполнения технологических операций обработки продуктов убоя (по видам); -проведение технологических расчетов при обработке продуктов убоя (по видам)	**6**	
Обеспечение работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	-эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования мясожирового корпуса; -выбор оптимальных режимов работы оборудования мясожирового корпуса	**6**	
Проведение входного контроля основного мясного сырья для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	-проведение входного контроля качества основного мясного сырья, направляемого на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -распределение в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий.	**6**	
Проведение входного контроля основного растительного сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	проведение входного контроля качества основного растительного сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -распределение в зависимости от качества поступающее растительное сырье и вспомогательные материалы на производство соответствующих групп изделий.	**6**	
Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для	-проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий; -проведение сырьевого расчета для производства колбасных изделий, пересчет рецептур.	**6**	

производства колбасных изделий			
Проведение технологического процесса производства колбасных изделий	-проведение технологических операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - выполнение технологических расчетов при производстве колбасных изделий	**6**	
Обеспечение работы технологического оборудования для производства колбасных изделий	проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства колбасных изделий; -обеспечение режима работы и контроль за эффективностью использования оборудования для механической, термической обработки сырья и др.	**6**	
Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабрикатов.	-проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабриктатов; -проведение сырьевого расчета для производства копченых изделий и полуфабриктаов, пересчет рецептур	**6**	
Проведение технологического процесса производства копченых изделий	- проведение технологических операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: -подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; -выполнение технологических расчетов при производстве копченых изделий.	**6**	
Обеспечение работы технологического оборудования для производства копченых изделий	-проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства копченых изделий; -обеспечение режимов работы и контроль за эффективностью использования вакуумных массажеров, посолочных агрегатов, термокамер, дымогенезаторов	**6**	

Проведение технологического процесса производства полуфабрикатов	проведение и контроль за ходом технологических операций при производстве натуральных крупнокусковых полуфабрикатов, рубленных полуфабрикатов, пельменей; - выполнение технологических расчетов по производству полуфабрикатов	**6**	
Обеспечение работы технологического оборудования для производства полуфабрикатов	проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства полуфабрикатов; -обеспечение режимов работы и контроль за эффективностью использования автоматов для производства полуфабрикатов, холодильной обработки готовой продукции	**6**	
Проведение контроля качества готовой продукции	- проведение контроля качества готовой продукции; -подготовка колбасных и копченых изделий к реализации.	**6**	
Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	**6**	
Участие в планировании основных показателей производства. Планирование выполнения работ	-анализ планирования основных производственно-экономических показателей развития структурного подразделения организации; -разработка и принятие управленческих решений - проведение расчетов выхода продукции в ассортименте	**6**	
Организация работы трудового коллектива. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями	построение организационных структур управления организационного подразделения и их оценка; -проведение контроля за качеством выполняемых работ; -проведение контроля за соблюдением технологических процессов.	**6**	
Ведение учетно-отчетной документации	оформление первичной документации предприятия; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	**6**	

Выполнение разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части). Выполнение процесса обвалки частей туш скота (по видам)	-проведение разделки туш, полутуш, четвертин на отруба; -проведение дифференцированной обвалки полутуш говядины и свинины; - эксплуатация установки для вертикальной обвалки туш; -составление ведомости разделки мяса	**6**	
Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам.	проведение жиловки мяса по видам; - разделение жилованного мяса по сортам; - проведение технологического расчета по обвалке мяса.	**6**	
Выполнение процесса жиловки субпродуктов	-проведение жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов; -проведение учета жилованного мяса	**6**	
		Итого	**144**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной (преддипломной) практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной (преддипломной) практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша : учеб. пособие для вузов / Н. А. Зуев, В.В. Пеленко, В.А. Демченко. - СПб; Москва; Краснодар : Лань, 2023.

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебник / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева, М.В. Яркина и др. - СПб : Лань, 2022. - 444 с.

Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц их продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под общей ред. В.М. Позняковского. - СПб : Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-7165-2.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1.Наименование.

Сорокина, Л.Н. Требования к мясу и его разделка в России и странах Европейского союза / Л. Н. Сорокина. - СПб. : ГИОРД, 2021. - 176 с., ил.

Колосов Ю.А. Технология производства продукции овцеводства : учебное пособие для СПО / Ю. А. Колосов. - СПб : Лань, 2021. - 184 с., ил.

Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для СПО / Б. Ф. Бессарабов. - СПб : Лань, 2021. - 336 с.

Бажов, Г.М. Технология современного свиноводства : учебное пособие для СПО / Г. М. Бажов. - СПб : Лань, 2020. - 320 с.: вклейка (8 с.). - (Учебники для вузов. Специальная литература).

Рязанова, О.А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В.М. Позняковский. - СПб. : Лань, 2020. - 116 с.

Волков, А.Д. Технология производства продуктов овцеводства и козоводства. Практикум : учебное пособие для СПО / А. Д. Волков. - СПб : Лань, 2020. - 220 с.

3.3. Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной (преддипломной) практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной (преддипломной) практики.

Сроки проведения производственной (преддипломной) практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Производственная (преддипломная) практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной (преддипломной) практики

Организацию и руководство производственной (преддипломной) практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПДП	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1 ПК 5.1-5.3 ОК 01-09	– наблюдение за ходом технологического процесса переработки скота, птицы и кроликов; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования;	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио

		– оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	(аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

ОТЧЕТ

о производственной практике (преддипломной)

студента курса очной формы обучения специальности_____ группы _____

(ФИО)

Место прохождения практики

_____

наименование организации

Руководитель практики от организации

_____

(должность, ФИО)

Руководитель практики от техникума

_____

(должность, ФИО)

Отчет о производственной практике_____к защите

допущен / не допущен

«____»_____201_г.

Отчет о производственной практике защищен _____

(оценка)

«____»_____201_г. _____

(подпись)

201_

Приложение 2

на фирменном бланке организации

_____

Отзыв

руководителя практики от организации

о работе студента группы _____
специальность _____

_____

ФИО студента

Студент_____с_____по_____201_ года прошел производственную практику (преддипломную) по специальности _____ в_____(наименование отдела, подразделения организации-базы практики).

Далее указываются навыки студента, объем выполненных работ, деловые качества, активность, дисциплина, участие в общественной работе предприятия и т.п.

Программа практики выполнена полностью.

В целом работа практиканта_____заслуживает оценки _____ (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Руководитель практики

М.П. должность, ФИО, подпись

Приложение 3

ДНЕВНИК

производственной практики (преддипломной)

студента группы ____

специальность_____

_____

ФИО студента

Место прохождения практики

_____

наименование организации

Сроки прохождения практики:

с_____по_____201_ года

201_

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Информация о проделанной работе	Заключение руководителя

Студент

_____

ФИО, подпись

Подписи руководителей практики:

_____

должность, ФИО, подпись

М.П.

Приложение 4

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

_____
_____

2. Место проведения практики (организация), наименование, Юридический адрес

_____
_____

3. Время прохождения практики

_____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или)

требованиями организации, в которой проходила практика

_____

_____

Руководитель практики

_____

должность, ФИО, подпись

«____»

_____201_ г. М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»....395

«СГ.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 410

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 423

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....442

«СГ. 05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»....463

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»....476

«ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....492

«ОП. 02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ» 506

«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»....529

«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»....550

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....575

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА» 591

«ОП.07 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ» 608

«ОПц.08 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ» 634

2025 г.

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 397

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 398

История России..... 398

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 398

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 400

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 400

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 407

3.1. Материально-техническое обеспечение 407

3.2. Учебно-методическое обеспечение 407

Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 407

1. *Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

История России

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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	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 различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 5 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 государственно проявлять толерантность в рабочем коллективе м языке	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации

на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения	межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

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	6
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме*	Экзамен	8
Всего	**44**	

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
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		**26**	
Тема 1.1. **Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX-начале XXI века.**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. **Социально-экономическое развитие**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	«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.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		

			ОК 09
Тема 1.3. **Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. **Основные направления**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности.	4	

внешней политики	Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период		ОК 06 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. **Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	6	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя. http://wciom.ru/presentation/page-19 (ВЦИОМ. Новости: Крым в России: год спустя (wciom.ru)) Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. http://wciom.ru/presentation/page-7 (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru))	2	

	5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан. http://wciom.ru/presentation/page-8 (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru))		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. **Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	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. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Россия и глобальный мир		**10**	
Тема 2.1. **Россия в процессе глобализации**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	2	
	В том числе практических занятий	**2**	

	Практическое занятие. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. **Россия в мировой экономике**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	4	
	Практическое занятие . Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация	**Консультация** **Экзамен**	2 8	
Всего:		**44**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.

2.Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1914 — начало XXI века: Учебник. Часть 2 Просвещение.2024

3.2.2. Дополнительные источники

3. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104903

4 .Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473762 (дата обращения: 01.11.2021).

Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций;	- Экспертное наблюдение - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - Диагностика - устный опрос - выполнение тестовых заданий

– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли - *Умеет:* – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;	-грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития -грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- выполнение индивидуальных заданий - Экзамен

-демонстрировать гражданско-патриотическую позицию		

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»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....411

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 412

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 412

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 412

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 413

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 413

2.2. Содержание дисциплины 415

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 420

3.1. Материально-техническое обеспечение 420

3.2. Учебно-методическое обеспечение 420

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....421

2. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: совершенствование коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности, овладение профессионально-ориентированным языковым материалом, развитие способности к самостоятельному изучению (повышению уровня владения) иностранного языка или к его использованию для получения новых знаний.

Дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ***ПК***	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности .	Психологические основы деятельности коллектива; Психологические особенности личности.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); Понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Основные общеупотребительные	

	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Особенности произношения; Правила чтения текстов профессиональной направленности.	

2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**

Учебные занятия	98	98
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**98**	**98**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	3	4
Раздел I. Иностранный язык в профессиональной деятельности			
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**		
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки	**14**	ОК 04 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме,		

	– чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 2. **Типы организаций питания и работа персонала**	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**12**	ОК 04 ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		
	Самостоятельная работа обучающихся – сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**12**	ОК 04 ОК 09
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление меню ресторана, кафе		
Тема 4.	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 04

Кухня. Производственные помещения и оборудование	**В том числе практических занятий**		
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» **Г**рамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		ОК 09
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**10**	ОК 04 ОК 09
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	– освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**10**	ОК 09
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»		
Тема 7. Система закупок и	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**8**	ОК 09

хранения продуктов	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
Тема 8. **Организация работы официанта и бармена**	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**10**	ОК 04 ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
	Самостоятельная работа обучающихся: – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов		
Тема 9. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**12**	ОК 04 ОК 09
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Самостоятельная работа обучающихся – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов		
Промежуточная аттестация	**Контрольная работа** **Консультация** **Экзамен**	**6** **2** **8**	

	Всего	**106**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.

2. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабе кян. –Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.

3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.

5. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448454 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:https://book.ru/book/936236 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148121 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178059 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский

федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87787
6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471034 (дата обращения: 01.11.2021).
7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471035 (дата обращения: 01.11.2021).

8. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171416 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492764 (дата обращения: 17.01.2022).

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессионально направленности;	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические	– оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; - дифференцированный зачет

3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	правила	
Умения: 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; – дифференцированный зачет

Приложение 2.3

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

424

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....425

1. Общая характеристика 426

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 426

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4-5

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6-10

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11-12

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12-14

3. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«СГ. 03 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: является формирование профессиональной культуры безопасности и приобретения знаний для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности

Дисциплина является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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)	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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	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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения

действовать в чрезвычайных ситуациях	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях

3.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

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	48
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)*		
Всего	**68**	**48**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности		**30/22**	
Тема 1.1 Научно-технический прогресс и среда обитания человека	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1.Безопасность жизнедеятельности, как наука о взаимодействии человека с техносферой. Теоретические основы и практические функции безопасности жизнедеятельности. Безопасное ведение производственных процессов при чрезвычайных ситуациях. 2.Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Основные понятия в области безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Современное состояние среды обитания.	2	
Тема 1.2	**Содержание**	**10**	ОК 01

Чрезвычайные ситуации мирного времени	1.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Классификация чрезвычайных ситуаций по признакам, масштабу распространения, числу пострадавших и материальному ущербу. Структура и развитие чрезвычайных ситуаций. 2.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. 3.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. 4.Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. 5.Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Поражающие факторы пожара и взрыва.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	2	
	2. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера.	2	
	3. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	2	

	4. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму.	2	
Тема 1.3 Организация защиты от оружия массового поражения	**Содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1 Чрезвычайные ситуации военно-политического характера. Опасности военного характера: ядерное, химическое, бактериологическое оружие, современные средства поражения. Поражающие факторы ядерного оружия. Классификация ОВ по характеру воздействия на человека. Особенности применения и боевые свойства биологического оружия. 2. Способы защиты в ЧС. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в ЧС. Инженерные средства защиты. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. 3. Индивидуальные средства защиты. (СИЗ) Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. 4. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. Действие производственного персонала и населения при оповещении о чрезвычайных ситуациях. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Защита населения путём эвакуации. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

	1. Порядок и правила использования средств индивидуальной защиты	2	
	2. Порядок и правила использования средств коллективной защиты.	2	
	3. Планирование и основные мероприятия при эвакуации.	2	
	4. Порядок использования убежищ для защиты населения от ЧС.	2	
Тема 1.4 Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Организация защиты и жизнеобеспечения населения. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Профилактические меры по снижению уровня опасных факторов чрезвычайных ситуаций. 2. Экологическая безопасность. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве, растениеводстве.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1.Мероприятия повышающие защищенность объекта. Перевод объекта на аварийный режим работы. Заблаговременная подготовка.	6	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**38/26**	
Тема 2.1.	**Содержание**	**8**	ОК 01

Обеспечение здорового образа жизни	1.Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Психологическая уравновешенность. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Взаимосвязь здоровья и питания. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Гигиена и безопасность применения жиров (животные жиры, растительные масла, комбинированный жир). 2.Здоровье человека и окружающая среда. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Социально-гигиенический мониторинг. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 3. Факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Профилактика девиантного поведения. 4.Вредные факторы производственной среды и их влияние на здоровье человека. Радиоактивные загрязнения. Профилактика радиационного заражения 5. Мероприятия по профилактике загрязнения токсичными элементами сырья и пищевых продуктов. Влияние качества продуктов питания и продовольственного сырья на решение проблемы экологического выживания.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	1. Решение ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	4	
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи при ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1.Первичные меры оказания медицинской помощи. Структура и объём первой помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Последовательность действий при оказании первой помощи пострадавшему. Признаки для определения состояния здоровья пострадавшего. 2. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно- химически опасными веществам. 3.Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	1. Изучение и освоение основных мер оказания первой медицинской помощи при отравлениях СДЯВ	4	
	2. Отработка действий по обеспечению безопасности при эпидемии.	4	
Тема 2.3. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	**Содержание**	**12**	
	1. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Профилактика осложнения ран. 2. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04

	временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Доврачебная помощь при клинической смерти. 3. Виды пищевых отравлений. Классификация. Отравления ядовитыми растениями, сорными растениями злаковых культур с ядовитыми семенами. Отравления токсичными элементами. Отравление нитратами, пестицидами. Основные причины профилактики пищевых отравлений. 4. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. 5 Первая помощь при травматическом шоке Оказание первой помощи при переломах. Иммобилизация при травмах.		ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие 6. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи: при кровотечениях.	2	
	Практическое занятие 7. Отработка навыков оказания первой при повреждениях и переломах костей.	2	
	Практическое занятие 8. Оказание первой медицинской помощи при попадании ядов в организм.	2	
	Практическое занятие 9. Решение кейс заданий «Основы медицинских знаний»	2	
Тема 2.4.	**Содержание**	**8**	ОК 01

Оказание первой доврачебной помощи при термических повреждениях	1. Ожоги. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током. 2. Отморожения и обморожения. Профилактика переохлаждения и обморожений.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1.. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	2	
	2.. Оказание первой медицинской помощи при обморожениях.	2	
	3.Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		**68**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Безопасности жизнедеятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания и электронные издания

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

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

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

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

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

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

7. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495884

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Выполнение практической работы Решение кейс-задания

-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-понимает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Наблюдение за поиском
-содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-знает содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Проверка знаний в процессе учебных занятий.
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-понимает психологические особенности личности и коллектива.	Тестирование
-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-обладает гражданско-патриотической позицией, общечеловеческих ценностей;	Выполнение практической работы
-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона	-знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -понимает о рациональном использовании ресурсов; -знает факторы, снижающие экологическую безопасность. принципы бережливого производства; выбирает основные направления изменения климатических условий региона	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Выполнение практической работы
-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни;	-понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -ведёт здоровый образ жизни;создаёт условия профессиональной деятельности	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование

условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	и зоны риска физического здоровья для специальности	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определять этапы решения задачи; -составлять план действия; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определяет этапы решения задачи; -составляет план действия; -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов решения кейс-задания
-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -определять необходимые источники информации;	определяет задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; определяет необходимые источники информации;	Оценка результатов решения кейс-задания Решение алгоритма действий
-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	применяет нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ.
-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- организовывает совместную работу работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических работ.
описывать значимость своей специальности;	проявляет интерес к своей специальности;	Оценка результатов решения ситуационных задач

-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-соблюдает экологическое законодательство предприятия; -улучшает среду вокруг себя, заботясь о своем здоровье и качестве жизни; -умеет действовать в чрезвычайных ситуациях. -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Оценка результатов выполнения практических работ.
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Оценка результатов решения ситуационных задач Тестирование

Приложение 2.4

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

443

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....444

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.445

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 445

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 445

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....447

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 447

2.2. Содержание дисциплины 448

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 460

3.1. Материально-техническое обеспечение 460

3.2. Учебно-методическое обеспечение 460

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....461

1. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»*

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие физических качеств и двигательных способностей, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, формирование национально – культурных ценностей и традиций, обеспечение мотивации и потребности к занятиям физической культурой.

Дисциплина «Физическая культура» включена в социально-гуманитарного цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. пользоваться средствами профилактики перенапряжения,	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. основы здорового образа жизни. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. средства профилактики перенапряжения

	характерными для данной специальности.	

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	104	102
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет)*	-	-
Всего	**104**	**102**

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**
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы формирования физической культуры личности		**2**	
Тема 1.1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни.	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 04 ОК 08
	Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Влияние занятий физическими упражнениями на умственную и физическую работоспособность. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Основы здорового образа жизни.		
Раздел 2. Легкая атлетика		**36**	

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. **Прыжок в длину с места**	**Содержание учебного материала:** Техника безопасности по легкой атлетике. Техника выполнения специально беговых упражнений. Техника высокого и низкого старта. Стартовый разгон, бег по дистанции. Техника финиширования в беге на короткие дистанции. Техника прыжка в длину с места.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 1. Техника безопасности на занятиях по лёгкой атлетике. Техника беговых упражнений.	2	
	Практическое занятие 2. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Повторный бег 200м.	2	
	Практическое занятие 3. Совершенствование техники низкого старта. Бег100 м.	2	
	Практическое занятие 4. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Контрольный тест 60 м.	2	
	Практическое занятие 5. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м. Контрольный тест 100 м.	2	
	Практическое занятие 6. Совершенствование техники прыжка в длину с места. Контрольный тест.	2	
	Содержание учебного материала:		ОК 04 ОК 08

Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	Техника бега на длинные дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на длинные дистанции.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 7. Совершенствование техники высокого старта, стартового разгона, финиширования. Равномерный бег 2000 м.	2	
	Практическое занятие 8. Разучивание комплексов специальных упражнений. Переменный бег 2000 м.	2	
	Практическое занятие 9. Техника бега по дистанции 3000 м.	2	
	Практическое занятие 10. Совершенствование техники высокого старта, стартовый разгон. Переменный бег 3000 м.	2	
	Практическое занятие 11. Техника бега на дистанции 2000м-д, 3000м-ю. Контрольный тест 2000м-д, 3000м-ю.	2	
	Практическое занятие 12. Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени.	2	
Тема 2.3. Эстафетный бег	**Содержание учебного материала**: Техники эстафетного бега. Стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. Техника передачи эстафетной палочки.		ОК 04 ОК 08

	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 13. Совершенствование техники низкого старта, стартового разбега, финиширования. Эстафетный бег 4х100 м.	2	
	Практическое занятие 14. Совершенствование техники передачи эстафетной палочки. Эстафетный бег 4х400 м.	2	
	Практическое занятие 15. Эстафетный бег 4х100 м (зачет). Техника специально-беговых упражнений.	2	
Тема 2.4. Бег на средние дистанции	**Содержание учебного материала:** Техника бега на средние дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на средние дистанции.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 16. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Техника бега на дистанциях 400 м., 800м.	2	
	Практическое занятие 17. Техника бега на дистанции 800 м. Контрольный тест 400м.	2	
	Практическое занятие 18. Техника бега на дистанции 400 м. Контрольный тест 800м.	2	
Раздел 3. Баскетбол		**20**	
	Содержание учебного материала:		ОК 04

Тема 3.1 Техника перемещений, стоек. Правила игры	Техника безопасности на уроках баскетбола; техники перемещений и стоек; прием и передача мяча после перемещений в стойке, правила игры.		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 19. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры.	2	
	Практическое занятие 20. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры. Учебная игра.	2	
Тема 3.2 Ведение, прием и передача мяча	**Содержание учебного материала**: ведение мяча с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением направления; с изменениями скорости; с поворотом и переводом мяча; передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	

	Практическое занятие 21. Совершенствование ведения мяча, приемов и передач мяча на месте и в движении, в парах и тройках.	2	
	Практическое занятие 22. Совершенствование техники передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.	2	
	Практическое занятие 23. Совершенствование техники ведения мяча-два шага, бросок в кольцо	2	
Тема 3.3 Броски мяча	**Содержание учебного материала**: совершенствование техники штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы рук и ног).		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 24. Совершенствование бросков по кольцу с места и в движении. Техника штрафного броска.	2	
	Практическое занятие 25. Совершенствование технических приемов игры. Подвижные игры с элементами баскетбола.	2	
	Практическое занятие 26. Контрольные тесты. (Штрафной бросок, атака кольца на два шага).	2	
	Содержание учебного материала:		ОК 04

Тема 3.4 Простые тактические комбинации	техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока; тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), групповые (взаимодействие двух и трех игроков), командные действия (позиционное и стремительное нападение).		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 27. Совершенствование техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока).	2	
	Практическое занятие 28. Совершенствование тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), взаимодействие 2 или 3 игроков.	2	
Раздел 4. Волейбол		**20**	
Тема 4.1. Стойки, перемещения, прыжки. Правила игры	**Содержание учебного материала:** Техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок, основная стойка, перемещение вперед, назад, вправо, влево).		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 29. Совершенствование техники перемещений, стоек и прыжков.	2	
	Практическое занятие 30. Правила игры. Учебная игра.	2	

Тема 4.2 Прием и передачи мяча	**Содержание учебного материала:** Техники приемов мяча снизу и сверху двумя руками, передача мяча сверху на 2 передачу, передача мяча назад за голову.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 31. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками сверху.	2	
	Практическое занятие 32. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками снизу.	2	
Тема 4.3 Подачи мяча	**Содержание учебного материала:** Техника выполнения нижней прямой и боковой подачи мяча (стойка во время подачи, работа рук и ног). Прием мяча после подачи (выход на мяч). Техника выполнения верхней прямой подачи.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 33. Совершенствования техники нижней прямой и боковой подач мяча.	2	
	Практическое занятие 34. Совершенствование техники верхней прямой подачи мяча. Прием мяча после подачи.	2	
	Содержание учебного материала:		ОК 04

Тема 4.4 Нападающий удар. Блокирование	Нападающий удар. Блокирование мяча: одиночное и групповое. Страховка игрока, выполняющего блокирование мяча.		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 35. Совершенствование техники видов нападающего удара.	2	
	Практическое занятие 36. Совершенствование техники видов блокирования	2	
Тема 4.5 Тактика нападения и защиты	**Содержание учебного материала:** Тактики игры в защите и нападении (подача в зону, нападающий удар, блокирование игрока с мячом); тактика игры в защите и нападении; правила судейства; выполнять приемы передачи мяча; страховка при блокировании мяча.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 37. Тактика игры в защите и нападении. Страховка при блокировании мяча	2	
	Практическое занятие 38. Совершенствование индивидуальных и групповых тактических действий в защите.	2	
Раздел 5. Лыжная подготовка		**10**	
5.1 Техника и тактика	**Содержание учебного материала:**		ОК 04 ОК 08

передвижения на лыжах	Техника безопасности при занятиях на лыжах, первая медицинская помощь. Техника передвижений на лыжах. Виды ходов. Виды подъемов и спусков. Повороты и торможение**.**		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие 39. ТБ при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. Техника передвижений на лыжах.	2	
	Практическое занятие 40. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	
	Практическое занятие 41. Преодоление подъемов и препятствий. Передвижение по пересеченной местности.	2	
	Практическое занятие 42. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2	
	Практическое занятие 43. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2	
Раздел 6. Гимнастика		**10**	

Тема 6.1. **Комплексы вольных общеразвивающих упражнений**	**Содержание учебного материала:** Упражнения на перекладине, брусьях; упражнения для мышц спины; комплекс упражнений со скакалками для развития общей выносливости; комплекс упражнений с гимнастическими палками для профилактики нарушения осанки; комплекс упражнений у гимнастической стенки для развития гибкости.	**10**	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 44. Совершенствование техники упражнений с собственным весом на перекладине, брусьях.	2	
	Практическое занятие 45. Совершенствование техники упражнений: гиперэкстензия, приседания, поднятия на носки, отжимания; упражнения на пресс	2	
	Практическое занятие 46. Совершенствование техники упражнений с предметами: обручами, скакалками, гимнастическими палками	2	
	Практическое занятие 47. Совершенствование техники упражнений со свободными весами: гирями, гантелями, штангами.	2	
	Практическое занятие 48. Совершенствование техники упражнений для развития гибкости	2	
Промежуточная аттестация	Зачет Зачет	2 2	

	Зачет Дифференцированный зачет	2 2	
Всего:		**104**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет: *Спортивный зал,* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лях В.И. Физическая культура/ 10-11 класс / В.И. Лях. – М.: Просвещение, 2021. – 290 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гик Е. Популярная история спорта: учебное пособие /Е.А. Гик – М.:

Академия, 2017. – 340 с.

2.Голощапов Б.Р. История физической культуры и спорта / Голощапов Б.Р. – М.: Академия, 2017. – 400 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знания: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности реализации.	-демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека; -владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний	- устный опрос - тестирование - результаты выполнения контрольных нормативов - экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины
умения: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности; - выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.	-демонстрирует навыки владения, тактикой в спортивных играх; -владеет техниками выполнения двигательных действий; -выполняет тактико-технические действия в игре; выполняет требуемые элементы; -применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -использует средства профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при гидрологических	- выполнение комплекса упражнений - регулирование физической нагрузки - владение навыками контроля и оценки - подбор средств и методов занятий - результаты тестирования

	обследованиях водных объектов	

Приложение 2.5

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ. 05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....465

1. Общая характеристик аРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ466

«СГ.05 Основы бережливого производства» 466

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 466

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 466

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 467

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 468

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 468

2.2. Содержание дисциплины 469

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 472

3.1. Материально-техническое обеспечение.....472

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....472

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания 472

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....474

1. Общая характеристик аРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.05 Основы бережливого производства»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ. 05 Основы бережливого производства»: формирование представлений о принципах и концепции системы бережливого производства, основных принципах и способах повышения эффективности управления материальными потоками, задачах, этапах, методов и видов контроля, семи классических инструментов.

Дисциплина «СГ. 05 Основы бережливого производства» включена социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях

467

Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки** ***(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

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	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*		
Всего	**36**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** *курсовая работа (проект)*	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Бережливое производство		**14/4**	
Тема 1.1. **Введение в бережливое производство**	**Содержание**	**6/0**	ОК 07
	История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.	**6**	
	Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства.		
	Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.		
Тема 1.2. **Инструменты бережливого производства**	**Содержание**	**8/4**	ОК 07
	Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация,	**4**	
	Система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.		
	В том числе практических занятий.	**4**	
	Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов	**2**	

	питания из животного сырья с применением метода 5С к организации рабочего места.		
	Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	**2**	
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		**12/4**	
Тема 2.1. **Виды моделей управления материальными потоками**	**Содержание**	**8/4**	ОК 07
	Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы.	**4**	
	Повышения эффективности управления материальными потоками.		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	**2**	
	Практическое занятие № 4. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	**2**	
Тема 2.2. **Затраты на качество и потери**	**Содержание**	**4/0**	ОК 07
	Виды затрат на качество. Модели и принципы качества.	**4**	
	Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.		
Раздел 3. Статистические метода анализа		**10/4**	

Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	**Содержание**	**10/4**	ОК 07
	Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля.	**6**	
	Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольныекарты.		
	Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная, диаграмма, матричные диаграммы.		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 5. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенныхмероприятий.	**2**	
	Практическое занятие № 6. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	**2**	
Курсовая работа (проект)			
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет			
Всего		**36**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный в соответствии с п. 6.1, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или 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.

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.

4. 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.

5**.** 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.

6. 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.

3.2.2 Дополнительные источники

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

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать: Основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля; правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.
Уметь: Определять основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные; Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для	определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные; планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

снижения различных видов потерь; Определять социальную значимость в профессиональной сфере		

Приложение 2.6

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

477

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 10

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: повышение финансовой грамотности студентов, формирование знаний и навыков в области финансов, формирование навыков работы с основными финансовыми инструментами, законами финансового рынка и нормативными документами

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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)	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	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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	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

	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	основные этапы разработки и реализации проекта
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности

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	30
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**36**	**30**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
VI семестр			
Раздел 1. Личное финансовое планирование			
Тема 1.1. Человеческий капитал.. Способы принятия финансовых решений	**Содержание**		**ОК.01** **ОК 03**
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1 Человеческий капитал. Способы принятия финансовых решений. Определение общей стоимости владения	**2**	
Тема 1.2. Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет, его структура, способы составления и планирования.	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Основные источники дохода семьи. Виды заработанной платы. Виды семейных расходов.	**2**	
	Практическое занятие № 3. Бюджет семьи. Структура семейного бюджета. Работа с интернет - приложениями для контроля финансов	**2**	

	(AndroMoney, Ежедневные расходы, Money Manager, Кошелёк - Финансы и Бюджет, Мой бюджет - план)		
Тема 1.3. Моделирование личных финансов	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Определение финансовой цели. Личный финансовый план: стратегии и способы их достижения. Составление личного финансового плана	**2**	
Раздел 2. Банки и их роль в жизни семьи			
Тема 2.1. Банковская система РФ. Депозиты. Расчётно-кассовые операции	**Содержание**		
	Банковская система РФ. Банки и банковские счета. Влияние инфляции на стоимость активов. Договор банковского депозита, его структура. Платёжные средства: наличные деньги, платёжные карты, чеки.	**2**	**ОК.01** **ОК 03**
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5. Электронные деньги. Интернет-банкинг. Мобильный банк и услуга «Автоплатёж»	**2**	
Тема 2.2. Кредиты	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6.	**2**	

	Основные принципы кредитования. Критерии оценки заёмщика. Кредитные организации и кредитные правоотношения. Виды кредитов. Кредитный договор. Кредитная история. Невыплата кредита.		
	Практическое занятие № 7. Решение кейса «Покупка автомобиля».	**2**	
Тема 2.3 Валюта в современном мире	**Содержание**		
	Рынок валют. Операции с иностранной валютой	**2**	
Раздел 3. Страхование			
Тема 3.1 Страхование	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		**ОК.02** **ОК 04**
	Практическое занятие № 8. Страховые услуги. Договор страхования Виды личного страхования	**2**	
Раздел 4. Инвестиции			
Тема 4.1 Способы инвестирования	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 9 Способы инвестирования, инвестиции физических лиц и их условия Накопления и инфляция. Защита сбережений от	**2**	

	инфляции. Выбор активов. Измерение привлекательности активов		
Тема 4.2 Фондовый рынок и его инструменты	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10 Риск и доходность инвестиций. Формирование инвестиционного портфеля. Защита от инвестиционных рисков.	**2**	
	Практическое занятие № 11 Расчёт доходности по различным видам ценных бумаг. Место инвестиций в личном финансовом плане. Выбор инвестиционной стратегии	**2**	
Раздел 5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости			
Тема 5.1 Пенсионная система РФ	**Содержание**		
	Понятие и виды пенсий. Пенсионная система РФ. Формирование бюджета ПФР и пенсии работника. Инвестиции в будущую пенсию	**2**	**ОК.01** **ОК 04**
Раздел 6. Взаимодействие государства и гражданина			
Тема 6.1 Идентификация личности. Налоги	**Содержание**		**ОК.01** **ОК 02** **ОК 03**
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12	**2**	

	Идентификация личности. Связь гражданина и государства. Экономическая сущность налогов. Виды налогов для физических лиц. Расчёт суммы налога по различным видам налогов для физических лиц		**ОК 04**
Тема 6.2 Поддержка государства. Налоговая декларация	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13 Поддержка государства. Порядок применения налоговых льгот и налоговых вычетов. Составление налоговой декларации	**2**	
Раздел 7. Мошеннические действия на финансовом рынке и защита от них			
Тема 7.1 Мошеннические действия на финансовом рынке и защита от них	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 14 Мошенничество с наличными деньгами , банковскими картами, с кредитами и инвестициями.	**2**	**ОК.02**
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	**2**	
Всего		**36**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учебник /М.Р. Каджаева. – М. : Академия, 2019. – 420 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нешитой, А.С. Финансы : учебник для бакалавров / А.С. Нешитой. – М. : ИЦ «Академия», 2020. – 240 с.

2. Савицкая Е.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся / Е.О. Савицкая. – М.: Вита-Пресс, 2016. – 220 с.

3. Савицкая Е.О. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя /Е.О. Савицкая. – М.: Вита-Пресс, 2016. – 180 с.

4. Чумаченко В.В. Основы финансовой грамотности: рабочая тетрадь / В.В. Чумаченко. – М.: Просвещение, 2018. – 56 с.

5.Чумаченко В.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие / В.В. Чумаченко. – М.: Просвещение, 2017. – 200 с.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. https://dni-fg.ru/-он-лайн уроки финансовой грамотности
2. http://www.fgramota.org/about/project/-РЭШ, финансовая грамота
3. http://finprosto.ru/?utm_source=sberbanksite&utm_medium=tizer&utm_term=finprosto&utm_campaign=tizersitesberbank – раздел «Финансовое просвещение» сайта Сберегательного банка
4. Справочно-правовая система Консультант плюс : официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: http://www.consultant.ru (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
5. Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: http://www.gks.ru (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
6. Рейтинговое агентство Эксперт : [сайт]. – Москва, 2021 – URL: http://www. raexpert.ru (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
7. СПАРК – Система профессионального анализа рынков и компаний : [сайт]. – Москва,2021 - URL: http://www.spark-interfax.ru(дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
8. Информационная система Bloomberg : официальный сайт. – Москва, 2021 -URL: http://www.bloomberg.com(дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
9. Московская биржа : официальный сайт. – Москва, 2021 - URL: moex.com (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
10. Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: http://government.ru (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
11. Инвестиционный интернет-портал Investfunds : [сайт]. – Москва, 2021, URL: https://investfunds.ru/ (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
12. Азбука предпринимателя: учебное пособие для потенциальных и начинающих предпринимателей/АО «Корпорация «МСП» – Москва: АО «Корпорация «МСП», 2016. – 140 с. - Текст: электронный.
13. Центральный банк России: [сайт]. – 2021. - URL: https://fincult.info/ (дата обращения: 27.07.2021). - Текст : электронный.
14. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: https://fira.ru
15. НПФ «Сбербанк»: https://npfsberbanka.ru
16. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): http://ru.investing.com
17. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: http://tpprf.ru/ru
18. Финансовый портал «РБК Quote».: https://quote.rbc.ru
19. Агентство по страхованию вкладов: www.asv.org.ru
20. Финансовый информационный портал: www.banki.ru
21. Центральный банк Российской Федерации: www.cbr.ru
22. Федеральный фонд ОМС: www.ffoms.ru
23. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: www.fmc.hse.ru
24. Федерация независимых профсоюзов России: www.fnpr.ru
25. Федеральная служба государственной статистики: www.gks.ru
26. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: www.instaforex.com/ru

27. Федеральная налоговая служба (ФНС России): www.nalog.ru/rn77
28. Журнал «Налоговая политика и практика»: www.nalogkodeks.ru
29. Сайт «Всё о страховании»: www.o-strahovanie.ru
30. Пенсионный фонд Российской Федерации: www.pfrf.r
31. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: www.rbc.ru
32. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: www.siora.ru
33. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: www.vtbnpf.ru
34. Проект Минфина России «Дружи с финансами»: Вашифинансы.рф.

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

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

использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет; ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	

Приложение 2.7

к ПООП по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

493

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....425

1. Общая характеристика 426

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 426

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 466

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....12

1. *Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	**Р**аспознавать 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	**А**ктуальный 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	-

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	**О**пределять 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.	**Н**оменклатура 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.	-
ОК 04	**О**рганизовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	**П**сихологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в**

				рабочую программу

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	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)*	-	-
Всего	**40**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. **Сущность коммуникации в разных социальных сферах**	**Содержание**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Л1.Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	**Содержание**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Л2.Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	**8/6**	ОК 01

Понятие деловой этики	Л3. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.	2	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».	2	
	Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».	2	
	Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	**Содержание**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Л4. Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации**.**	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.5. **Методы постановки целей в деловой коммуникации**	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Л5. Методы постановки целей в деловой коммуникации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 4. Цели деловой коммуникации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	

Тема 1.6. **Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации**	**Содержание**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Л6. Понятие эффективности коммуникации. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Коммуникативные барьеры. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.7. **Способы психологической защиты**	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Л7. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 5. Способы психологической защиты.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.8. **Виды и формы взаимодействия студентов в условиях**	**Содержание**	**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Л8. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2	

образовательной организации	Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.9. **Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации**	**Содержание**	**8/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Л9. Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа № 6. Тренинг «Как стать общительным».	2	
	Практическая работа № 7. Тренинг «Командный дух».	2	
	Практическая работа № 8. Упражнение «Публичное выступление».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.10.	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01

Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	Л10. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира.	2	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа № 9. Упражнение «Конструирование цели жизни».	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего		**40/20**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий» оснащенный, оборудованием, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: 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 от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	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 от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); Проверка тетрадей.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умения: 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	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	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

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 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.	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 контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.	

Приложение 2.8

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП. 02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины 509

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 509

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 509

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 511

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 511

2.2. Содержание дисциплины 512

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 516

3.1. Материально-техническое обеспечение 516

3.2. Учебно-методическое обеспечение 516

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....516

1. *Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«ОП. 02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 02 Процессы и аппараты»: формирование представлений об основных законах процессов, устройства и принципа работы аппаратов пищевой промышленности.

Дисциплина «ОП. 02 Процессы и аппараты» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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	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	-

	профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (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	-

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

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

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	78	24
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)*	8	
Всего	**86**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Процессы и аппараты		**78 / 24**	
Тема 1.1. Общие понятия и содержание дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств».	**Содержание**	**8/0**	ОК 02
	1. Содержание и задачи курса «Процессы и аппараты».	**8**	
	2. Возникновение и развитие науки о процессах и аппаратах.		
	3. Классификация основных процессов.		
	4. Основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах.		
Тема 1.2. Свойство сырья, продуктов и полуфабрикатов. Основы рационального построения аппаратов.	**Содержание**	**8/0**	ОК 01, ОК 02
	5.Структурно-механические свойства материалов: плотность, удельный вес, вязкость.	**8**	
	6. Теплофизические свойства материалов. Физико-химические свойства материалов.		

	7. Требования, предъявляемые к аппаратам. Эргонометрические требования.		
	8.Требования, предъявляемые к материалам, идущим на изготовление аппаратов.		
Тема 1. 3. Гидромеханические процессы	**Содержание**	**14/4**	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	9. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	**10**	
	10. Перемещение жидкостей (насосы)		
	11. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)		
	12. Разделение неоднородных систем		
	13. Перемешивание в жидких средах		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Лабораторная работа. Исследование неоднородных систем и методов их разделения.	**2**	
	2. Лабораторная работа. Исследование перемешивания в жидких средах.	**2**	
Тема 1.4. Тепловые процессы	**Содержание**	**10/4**	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	14. Основы теплопередачи в аппаратуре	**6**	
	15. Нагревание, охлаждение и конденсация		
	16. Выпаривание		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	3. Лабораторная работа. Нагревание, охлаждение и конденсация.	**2**	
	1. Практическое занятие. Выпаривание	**2**	
Тема 1.5. Массообменные процессы	**Содержание**	**24/10**	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	17. Основы массопередачи	**14**	
	18. Абсорбция		
	19. Перегонка жидкостей		
	20. Экстракция		
	21. Адсорбция		
	22. Сушка		
	23. Кристаллизация		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	2. Практическое занятие. Абсорбционные установки	**2**	
	3. Практическое занятие. Специальные виды перегонки	**2**	
	4. Практическое занятие. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	**2**	
	5. Практическое занятие. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	**2**	

	4. Лабораторная работа. Исследование специальных видов сушилок и типов сушилок.	**2**	
Тема 1.6. Холодильные процессы	**Содержание**	**4/2**	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	1. Искусственное охлаждение	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	6. Практическое занятие. Умеренное и глубокое охлаждения	**2**	
Тема 1.7. Механические процессы	**Содержание**	**10/4**	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02
	1. Измельчение твёрдых материалов	**6**	
	2. Классификация и сортировка материалов		
	3. Смешение твёрдых материалов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	7. Практическое занятие. Крупное измельчение	**2**	
	8. Практическое занятие. Среднее и мелкое измельчение	**2**	
Промежуточная аттестация		**8**	
Всего:		**86**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная лаборатория «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения» и учебный мясной цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие /Т.В. Вобликова. – СПб: Лань, 2020. – 204 с.: ил.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в 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;	Уровень знаний и полнота ответов по: назначению, принципам действия и устройству оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; основным технологическим операциям и режимам работы технологического оборудования по производству продуктов	Анализ выполненных электронных презентаций и рефератов Текущий контроль по формированию и освоению теоретического материала Тестирование Опрос Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике

- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатуру 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; - нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции; - методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса	питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; методам контроля качества продукции, причинам брака продукции и мерам по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; нормативам расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выходу готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; порядку регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; актуальному профессиональному и социальному контексту, в котором приходится работать и жить; основным источникам информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмам выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	

производства продуктов питания из мясного сырья; - основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; - правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; - порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья;	методам работы в профессиональной и смежных сферах; номенклатуре информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; формату оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации. В полной мере умение Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; В точности и полной мере умение поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; Быстро и эффективно устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;	

- специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов	Умение постоянно поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Умение точно и быстро настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; Быстро и точно уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Адекватность, оптимальность определения этапов решения задачи; Быстро, своевременно выявлять и эффективно искать актуальную информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Адекватность и оптимальность определения необходимые ресурсы; Правильность и полнота владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	

питания животного происхождения; - основы технологии производства продуктов питания животного происхождения; - технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; - основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья; - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;	Умение адекватно и объективно оценивать практическую значимость результатов поиска; Правильность, полнота оформления результатов поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	

- способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией; - принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной		

обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях; - методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на		

автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения. Умеет: - 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); - 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; - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании;		

- эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании; - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; - поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с		

технологическими инструкциями; - использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья; - вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья; - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и		

органолептическим показателям; - осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на		

автоматизированных технологических линиях; - использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии.		

Приложение 2.9

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

530

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 531

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 532

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 532

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 532

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 541

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 541

2.2. Содержание дисциплины 542

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 547

3.1. Материально-техническое обеспечение 547

3.2. Учебно-методическое обеспечение 547

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 548

1. *Общая характеристика* *РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: получение основных научно-практических знаний в области метрологии, стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач обеспечения единства измерений и контроля качества продукции.

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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**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;	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	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;	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	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; 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

	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; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; 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.
ПК 1.2	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные	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	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки

	показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных 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) производства дефектных продуктов; разрабатывать	материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	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 молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей

	предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; 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.		производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
ПК 2.1	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного	приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья;

	сырья, действующие стандарты на заготовляемое 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 молочного 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,	сырья, действующие стандарты на заготовляемое 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 молочного 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,	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.

	транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	
ПК 2.2	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	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое 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 молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны	приемки и определения качественных показателей поступающего молочного 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

	количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	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.	внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
ПК 2.3	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко; ход приемки сырья	приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с

	требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	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 молочного 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	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.

		продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

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

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 в *форме (диф.зачет)*		
Всего	**36**	**10**

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**
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	***2***	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1. **Техническое регулирование**	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1
	1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.	**2**	

	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	**2**	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Стандартизация	**Содержание учебного материала**	**10/2**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.	**2**	
	2. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.	**2**	
	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».	**2**	
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.	**2**	
	5.Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	**1**	
	Практическое занятие № 2. Анализ структуры стандартов	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Теоретические основы метрологии	**Содержание учебного материала**	**8/2**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	**2**	
	2.Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	**2**	
	3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения	**2**	
	4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 3. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	**1**	
	Практическое занятие № 4**.** Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 4. **Подтверждение соответствия**	**Содержание учебного материала**	**12/2**	
	1. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.	**2**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	**2**	
	3. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	**2**	
	4. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.	**2**	
	5. Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.	**2**	
	6. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 5**.** Изучение ФЗ «О техническом регулировании».	**1**	
	Практическое занятие № 6**.** Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		***2***	

Всего:	***36/10***	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Метрологии и стандартизации, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. — ISBN 978-5-534-13135-2.

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

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

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

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

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно -методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	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.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.

Приложение 2.10

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины 553

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 553

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 553

2. Структура и содержание дисциплины 561

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 561

2.2. Содержание дисциплины 563

3. Условия реализации дисциплины 568

3.1. Материально-техническое обеспечение 568

3.2. Учебно-методическое обеспечение 568

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 568

2. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

(наименование дисциплины)

«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Автоматизация технологических процессов» - формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих автоматизированных технологических линий.

Дисциплина «ОП.04 Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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	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	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска 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 и порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.2	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота Взвешивать скот на механических или электронных весах Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде Определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому,

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	автоматизированных технологических линиях Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из	по производству продуктов питания из мясного сырья Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации	для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Обеспечения технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья.

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-	с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания	

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии.	животного происхождения Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения Способы технологических	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
		регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
		компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
		Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	64	20
Курсовая работа (проект)	-	-

Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	
Всего	**72**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Автоматизация производства		**32/10**	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	**Содержание учебного материала**	**12/2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	**10**	
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.		
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации.		
	4. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК.		

	5. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1.Практическая работа. Графическое представление записи алгоритма.	**2**	
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	**Содержание учебного материала**	**10/4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	6.Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма.	**6**	
	7.Виды алгоритмов.		
	8.Способы записи алгоритмов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	2.Практическая работа. Написание линейного алгоритма.	**2**	
	3.Практическая работа. Написание циклического алгоритма.	**2**	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	**Содержание учебного материала**	**10/4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	9. Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. автоматизации.	**6**	
	10. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3.		

	11. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	4. Практическая работа. Расчет основных экономических показателей.	**2**	
	5. Практическая работа. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	**2**	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		**16/6**	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	12. Терминология, классификация, назначение, применение.	**4**	
	13. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.		
	В том числе практических и лабораторных работ	**2**	
	6. Практическая работа. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	**2**	
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	14. Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных работ	**2**	

	7. Практическая работа. Изучение конструкции датчика температуры.	**2**	
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	15. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	**4**	
	16. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.		
	В том числе практических и лабораторных работ	**2**	
	8.Практическая работа. Изучение конструкции датчика деформации.	**2**	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		**16/4**	
	Содержание учебного материала	**8/2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов	17. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.	**6**	
	18. Системы индустриального IOT. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IOT/IIOT системы.		
	19. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	9.Практическая работа. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	**2**	

Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	**Содержание учебного материала**	**8/2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	20. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития.	**6**	
	21. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.		
	22. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	10. Практическая работа**.** Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**8**	
Всего:		**72**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Учебный мясной цех, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Щагин, А.В. Основы автоматизации технологических процессов : учеб. пособие для академ. Бакалавриата / А.В. Щагина, В.И. Демкин, В.Ю. Кононов, А.Б. Кабанова. – М. : Юрайт, 2019. – 163 с.

2. Пантелеев В.Н. Основы автоматизации производства: учебник / В.Н. Пантелеев. – М.: Академия, 2017.- 340 с

3.2.2. Дополнительные источники

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

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знает: - 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	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий,

- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации и порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции - основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-	заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно** » – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря, экзамен

измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья - правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья - порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья		

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения - технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях - требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-		

измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения - способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией - принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья - состав, функции и возможности использования информационных		

и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.		

- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения		

Приложение 2.11

к ОПОП-П по специальности

«19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....425

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....13

3. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» - овладение возможностями современных прикладных компьютерных программ, формирование потребности и умения самостоятельно использовать их в целях повышения эффективности своей профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	

	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	

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	56	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме – дифзачет*		
Всего	**56**	**40**

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
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		**6/2**	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий.	**2**	

	Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.		
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**Сумма 2**	
	Практическое занятие №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	**2**	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		**38/30**	
Тема 2.1. **Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	**2**	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**Сумма 10**	
	Практическое занятие№2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	**2**	
	Практическое занятие №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	**2**	
	Практическое занятие №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	**2**	
	Практическое занятие № 5. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание оглавления.	**2**	
	Практическое занятие № 6. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	**2**	
Тема 2.2. **Технология обработки числовой информации.**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Технологии обработки числовой информации в профессиональной дея-тельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов.	**2**	

Электронные таблицы	Дополнительные возможности EXCEL.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**Сумма 10**	
	Практическое занятие №7. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	**2**	
	Практическое занятие №8. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	**2**	
	Практическое занятие №9. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	**2**	
	Практическое занятие № 10. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	**2**	
	Практическое занятие № 11. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	**2**	
Тема 2.3 Технология хранения, поиска	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации.	**2**	

и сортировки информации. Базы данных	Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**Сумма 6**	
	Практическое занятие № 12. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	**2**	
	Практическое занятие № 13. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	**2**	
	Практическое занятие № 14. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	**2**	
Тема 2.4 **Мультимедийные технологии**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**Сумма 4**	
	Практическое занятие № 15. Создание презентации с помощью шаблона оформления	**2**	
	Практическое занятие № 16. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	**2**	

Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации		**8/6**	
Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных работ	**Сумма 6**	
	Практическое занятие № 17. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	**2**	
	Практическое занятие № 18. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	**2**	
	Практическое занятие № 19. Основы проектирования Web – страниц	**2**	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		**4/-**	
	Содержание учебного материала:	**4**	ОК 01

Тема 4.1 Основы обеспечения информационной безопасности	Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность. Безопасность в информационной среде. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Создание аварийного загрузочного диска. Резервное копирование данных. Коварство мусорной корзины. Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности. Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов. Что такое компьютерный вирус. Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	**2**	ОК 02 ОК 04
Всего:		**56/38**	
Промежуточная аттестация: дифзачет		**2**	
Итого:		**56**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № «Информатика», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Синаторов С.В. Информационные технологии. Задачник: практическое пособие /С.В. Синаторов. – М.: Кнорус, 2020.- 400 с.

2. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е.В. Филимонова. – М.: Кнорус, 2021.- 396 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476487

2.Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472502

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

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

5.Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов ; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451933

6.Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473093

7.Сети и телекоммуникации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.] ; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475704

8.Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476299

9.Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476356

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

11. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

12. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

13. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – http://минобрнауки.рф/

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

16. Информационный ресурс «Образование России» – http://ru.education.mon.gov.ru/

17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – http://www.lexed.ru/

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

19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru/

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

21. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» − https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Приложение 2.12

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....425

1. Общая характеристика 426

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 426

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 466

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 12

3.1. Материально-техническое обеспечение 12

3.2. Учебно-методическое обеспечение 12

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....13

4. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«Охрана труда»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: приобретение знаний об основах охраны труда, основах управления охраной труда в организации, о социальной защите пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, формирование компетенций по использованию безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
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 (самостоятельно или с помощью наставника) -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	-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 -системы управления охраной труда в организации -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации -обязанности работников в области охраны труда -фактические или потенциальные последствия собственной

	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала) -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
ОК.04	-организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация *в форме дифференцированного зачета*		2
Всего	**32**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**12/2**	
Тема 1.1 **Законодательство в области охраны труда**	**Содержание**	**6**/2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Введение: основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	**2**	
	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. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		

	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	2	
	В том числе практических работ		
	1. Оформление нормативно-технических документов в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	**2**	
Тема 1.2 **Обеспечение охраны труда**	**Содержание**	**2/0**	ОК 1-7, ОК 9,10
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за 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.	**2**	
Тема 1.3.	**Содержание**	**4/0**	

Организация охраны труда в предприятиях	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.	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и 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.		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	2	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**10/4**	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 2.1	**Содержание**	**4/2**	
Основы понятия условия труда. Опасные и вредные	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм.	2	

производственные факторы	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. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.		
	В том числе практических работ		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2	
Тема 2.2 **Производственный травматизм и профессиональные заболевания**	**Содержание**	**6/2**	ОК 1-7, ОК 9,10
	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.	2	

	В том числе практических работ		
	3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		**10/4**	
Тема 3.1	**Содержание**	**2/0**	

Электро-безопасность	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. 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. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 3.2	**Содержание**	**4/2**	

Пожарная безопасность	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. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров.	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.		
	В том числе практических работ		
	4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	

Тема 3.3 **Требования** **безопасности к производственному оборудованию**	**Содержание**	**4/2**	ОК 1-7, ОК 9,10
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.	2	
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	В том числе практических работ		
	5. Дифференцированный зачет.	2	
Всего:		**32/10**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 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. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2022. – 320 с.

3. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 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.

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 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. Дополнительная литература

1. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник /Ю.М. Бурашников. – М.: Дашков и К*, 2016.- 520 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенции	Методы оценки
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль** **при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения:	Правильность, полнота выполнения заданий,	**Текущий контроль:**

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

607

Приложение 2.13

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

609

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....610

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.611

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 611

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 611

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....617

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 617

2.2. Содержание дисциплины 618

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 628

3.1. Материально-техническое обеспечение 628

3.2. Учебно-методическое обеспечение 628

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....629

5. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«ВЧ ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»:

Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии и гигиены на предприятиях пищевого производства;

Подготовка студентов к применению знаний основ микробиологии, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности на рабочем месте.

Дисциплина «ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

—

Код ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах

	составлять план действия	структуру плана для решения задач
	определять необходимые ресурсы	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 2	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в 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
	выделять наиболее значимое в перечне информации	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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	
ОК 3	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	правила разработки бизнес-планов
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	порядок выстраивания презентации
	определять инвестиционную привлекательность	кредитные банковские продукты

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
	презентовать бизнес-идею	
	определять источники финансирования	
ОК 5	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 6	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона

	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	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	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

	знакомые или интересующие профессиональные темы	

5.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки*(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

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	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)*		
Всего	**36**	**12**

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, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	
Раздел 1. Основы микробиологии		**16**	
Тема 1. Понятие о микроорганизмах	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология. Понятие и биотехнологии. Морфология микроорганизмов. Микроорганизмы: понятие, общая классификация на группы. Характеристика основных групп микроорганизмов. Морфология бактерий. Характеристика плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов. *Обмен веществ как главная характеристика живого. Химический состав микробной клетки. Физиология микроорганизмов:* понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмомтисс, тургор клетки. Типы питания: автотрофы и гетеротрофы. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	2	

	Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. *Влияние физических факторов* (температуры, влажности, концентрации среды, излучений). Влияние концентрации веществ, растворенных в среде обитания микроорганизмов. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха. *Влияние химических факторов. Влияние биологических факторов* на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Практическое занятие №1 Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования.	2	
	Содержание учебного материала.	**2**	ОК 01

Тема 2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	*1.Физиология микроорганизмов.* Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмоптисс, тургор клетки. Типы питания. Типы дыхания. Рост и размножение микробов. Образование спор. Процессы брожения, гниения	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07

	1.Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Влияние концентрации веществ. Влияние различных излучений, *Влияние химических факторов* (реакции среды pH, антисептиков). Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. *Влияние биологических факторов* на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды.	2	ОК 09
Тема 4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01
	1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09

Тема 5. Микробиология мяса и мясопродуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Микрофлора пищевых продуктов . Микрофлора мяса. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи мяса. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. *Микрофлора мясной кулинарной продукции:* состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1.Практическое занятие №2 Изучение микробиологических показателей мяса и мясопродуктов	2	
	2.Практическое занятие №3 Изучение микробиологических показателей колбасных изделий и полуфабрикатов	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**10**	
	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01

Тема 1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	1.Общее понятие об обмене веществ. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02
	1.Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение и усвояемость пищи. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
Тема 3. Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала.**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 07 ОК 09
	1.Практическое занятие №4 Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости.	2	
Тема 4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. **Самостоятельная работа обучающихся** Лечебное и лечебно-профилактическое питании. Методики составления рационов питания.	**2**	
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания		**10**	
Тема 1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	1.Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной санитарии. Медицинский контроль персонала общественного питания. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы.	2	

			ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 01
	Практическое занятие №5 Изучение возбудителей пищевых инфекций, отравлений	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01
	1.Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09

	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
Тема 4. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. Санитарные правила «Условия, сроки	1	

	хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.		ОК 07 ОК 09
Промежуточная аттестация *дифференцированный зачет*		***2***	
Всего:		***36***	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Биологии, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 c. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

2. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

3. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

4. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

5. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
структура плана для решения задач	Знает принципы построения плана и значение плана для выполнения задания	Опрос, беседа
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Знает виды информационных источников в сфере микробиологии, санитарии и гигиены	Опрос
современная научная и профессиональная терминология	Знание микробиологической научной и профессиональной терминологии	Тестирование
основы проектной деятельности	Знание основ проектирования с соблюдением правил санитарии и гигиены	Беседа
правила оформления документов и построения устных сообщений	Знание видов документов и сообщений с сфере санитарии и гигиены и правил их составления	Опрос, тестирование
значимость профессиональной деятельности по специальности	Знание важности микробиологической безопасности на пищевом производстве	Беседа
правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	Знание основ экологической безопасности при работе с микроорганизмами, использовании дезинфицирующих средств и гигиенических мероприятий	Опрос, беседа
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);	Знание микробиологических рисков для здоровья работников	Беседа

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Знание основ оформления документации и деловых писем в микробиологической практике	
основные понятия и термины микробиологии; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств	Знание специальной терминологии и роли микроорганизмов, основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий развития микроорганизмов; санитарно-технологические требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств	Опрос, беседа, тестирование
классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля санитарно-	Знание классификации микроорганизмов; их морфологии и физиологии, основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; характеристик микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схем микробиологического контроля, санитарно-	Опрос, беседа, тестирование

технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств	технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правил личной гигиены работников пищевых производств	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
составлять план действия	Умение составлять план микробиологического исследования	Оценка результатов выполнения практической работы
определять задачи для поиска информации	Умение выявлять приоритетные задачи	Оценка результатов выполнения практической работы
применять современную научную профессиональную терминологию	Умение применять микробиологическую терминологию	Оценка результатов выполнения практической работы
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Умение взаимодействовать с окружающими в процессе выполнения практической работы	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Умение составить и оформить отчет по практической работе	Оценка результатов выполнения практической работы
описывать значимость своей специальности	Умение сформулировать значение микробиологического исследования, проведения санитарных и гигиенических мероприятий	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

соблюдать нормы экологической безопасности	Умение соблюдать правила безопасности при работе с микроорганизмами, химическими дезинфектантами	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Уметь осуществлять приемы профилактики органов зрения при микроскопии	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Умение обосновать выбор схемы микробиологического исследования	Оценка результатов выполнения практической работы
работать с лабораторным оборудованием, соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства и производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Уметь работать на лабораторном оборудовании в условиях микробиологической лаборатории, проводить санитарную обработку оборудования иинвентаря	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение 2.14

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

Рабочая программа дисциплины

«ОПц.08 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 425

1. Общая характеристика 426

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 426

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 466

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 428

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 428

2.2. Содержание дисциплины 429

2.3. Курсовой проект (работа) 472

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 437

3.1. Материально-техническое обеспечение 437

3.2. Учебно-методическое обеспечение 437

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 437

1. *Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ* «ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы цифровой экономики»: научить выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств цифровой экономики, как в профессиональной деятельности, так и в быту, анализировать инновационные технологии цифровой экономики для применения в сфере профессиональной деятельности; анализировать перспективы развития законодательства в сфере цифровизации.

Дисциплина «Основы цифровой экономики» 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
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 (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 поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации

	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	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 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	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.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	
лекции	32	
практические занятия	16	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, дифференцированного зачета	4	4
Всего	**52**	**20**

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, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Современные цифровые технологии: теоретические и практические основы	**Содержание учебного материала**	**32**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Введение в основы цифровой экономики. Основные определения и этапы развития цифровой экономики. Виды хозяйственной деятельности в сети интернет	2	
	Нормативно-правовая база использования информационных технологий в профессиональной деятельности. Спам, его определение, виды, способы применения	2	
	Технологическая инфраструктура цифровой экономики. Big Data. Нейронные сети. Искусственный интеллект. 5G, WiFi 6. Блокчейн и криптовалюта. Цифровые валюты. Сбор данных с интернет ресурсов. Статистический анализ больших данных. Мониторинг социальных сетей. Интернет вещей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы цифровой экономики.	2	
	Электронное правительство. Интернет представительство кампании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки.	2	
	Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей, сфера их применения. Информация как производительная сила современного общества	2	
	Электронные платежные системы. Электронные деньги. Отличие электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования. Перспективы развития электронных денег.	2	

	Интернет-маркетинг. Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга	2	
	Интернет – реклама. Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	2	
	Потребитель в сети Интернет. Определение «потребителя», Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем	2	
	Цифровой капитал. Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики). Цифровые риски	2	
	Нестандартные формы занятости граждан. Формы занятости населении. Основные определения, функции. Виды форм занятости населения.	2	
	Самозанятые граждане. Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность. Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан	2	
	Основы информационной безопасности. Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ	2	
	Средства защиты информации. Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации	2	
	Профессиональная программа: Виды специального программного обеспечения в процессе производства продукции на мясоперерабатывающих предприятиях	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	

	Государственные онлайн услуги. Ознакомление с основными функциями и возможностями гос. услуг, ресурсами предоставления гос. услуг, сферами применения данных ресурсов. Регистрация на портале гос. услуг.	2	
	Электронные платежные системы. Работа с электронными кошельками	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Онлайн платежи через банковские системы. Ознакомление с популярными электронными платежными системами. Электронные чеки. Осуществление платежей.	2	
	Создание электронных рассылок. Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Телеграмм и т.д.)	2	
	Пресс-релиз. Разработка пресс- релиза для рекламного обращения для интернет рассылки	2	
	Площадки интернет – магазинов. Интернет – магазин. Поиск распространенных интернет магазинов, сравнительный анализ данных интернет магазинов	2	
	Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	2	
	Применение прикладных программ в профессиональной деятельности	2	
Промежуточная аттестация	Контрольная работа	**2**	
	Дифференцированный зачет	**2**	
Всего:		**52**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений СПО / Е. В. Михеева., О. И. Титова. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2019. – 416 с.

3.2.2. Дополнительные источники

2. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

3.2.3. Основные электронные издания

3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179027 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Современные технологии цифровой экономики – Модели цифровой экономики – Цифровые ресурсы – Электронные платежные системы – Состав, функции и возможности профессиональных программ *Умеет:* Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретацию информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	75% правильных ответов Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает	Текущий контроль: Тестирование. Оценка выполнения практических и внеаудиторных самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Промежуточный контроль. Дифференцированный зачет Оценка выполненных заданий

	практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	

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

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический *двуместный*	Мебель	основное	1200x600	УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05, УП.06, УП.07, УП.08, УП.09, УП.10, УП.11, УП.12, УП.13, ЭК.01
2.	Шкаф	Мебель	основное	850x450x2000	
3.	Стул ученический *на ножках*	Мебель	основное	665x310	
4.	Место педагога: стол педагога	Мебель	основное	1220x1520x760	
5.	Место педагога: стул офисный	Мебель	основное	400x400x780	
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	Оборудование	основное		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	ТС	основное	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	основное	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.	
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	основное	из расчета на 25 чел.	
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	УМК	основное	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.	
11.	Тренировочные комплексы	УМК	основное	по профилю дисциплины	

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический *двуместный*	Мебель	основное	1200х600	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04, СГ.05, СГ.06, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05,ОП.06, ОП.07
2.	Шкаф	Мебель	основное	850х450х2000	
3.	Стул ученический *на ножках*	Мебель	основное	665х310	
4.	Место педагога: стол педагога	Мебель	основное	1220х1520х760	
5.	Место педагога: стул офисный	Мебель	основное	400х400х780	
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	Оборудование	основное		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	ТС	основное	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение	
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	основное	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.	
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	основное	из расчета на 25 чел.	
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	УМК	основное	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.	
11.	Тренировочные комплексы	УМК	основное	по профилю дисциплины	

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф для хранения ноутбуков и доп. инвентаря под ключ	мебель	основное	Размеры: 85х45х200 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМд.05
2.	Шкаф офисный со стеклом	мебель	основное	Размеры: 85х45х200 см	
3.	Шкаф офисный закрытый	мебель	основное	Размеры: 85х45х200 см	
4.	Школьная мебель: стол	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
5.	Школьная мебель: стул	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
6.	Место педагога: стол педагога	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
7.	Место педагога: стул офисный	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
8.	Интерактивный комплекс (экран)	ТС	основное	Интерактивная панель с диагональю не менее 75", разрешением 3840х2160, яркостью 370 кд/м2 и контрастностью 4000:1 и поддержкой до 20 одновременных касаний.	
9.	Цветной принтер (лазерный)	ТС	основное	Технология: лазерный, цветной, А4	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	МФУ	ТС	основное	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат: А4 Интерфейсы: Wi-Fi, USB, Ethernet (RJ-45), AirPrint, Bluetooth Функции печати: автоматическая двусторонняя печать Функции сканера: сканирование, копирование	
11.	Комплект: монитор, системный блок, клавиатура, мышь	ТС	основное	Процессор: Частота процессора – не менее 2500 МГц; Количество ядер процессора – не менее 2; Операционная система; Оперативная память: Объем ОЗУ – не менее 8 ГБ; Тип памяти – не ниже DDR3; Устройства хранения данных: Тип накопителя – SSD;	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем накопителя – не менее 128 ГБ; Интерфейсы: Кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; Кол-во разъемов видеовывода – не менее 1; Разрешение монитора — не менее 1920*1080. Мышь: USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi Коврик для мыши: ткань, размеры: не менее 250x200x2 мм Клавиатура: Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш	
12.	Документ-камера	ТС	основное	для дистанционного обучения, для съемки документов. Изображение высокой четкости: не менее 10 Мп	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13.	Ноутбук (мощный для проф. ПО 1С, Master и др.)	ТС	специализированное	Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее1060, SSD не менее 128GB или аналог, видеокарта с памятью не интегрированная (по возможности), операционная система.	
14.	Мышь для ноутбука	ТС	специализированное	USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi	
15.	Программное обеспечение (отраслевые программы для автоматизации учета работы структурных позразделений пищевых производств, бизнес-процессов управления)	оборудование	специализированное	Например, 1С: предприятия (х/б и кондитерское производство; производство мясной и рыбной продукции), Шеф Эксперт и др.	

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф офисный закрытый	мебель	основное	Размеры: не более 85х45х200 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМд.05
2.	Школьная мебель: стол	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
3.	Школьная мебель: стул	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
4.	Школьная мебель: стол	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
5.	Школьная мебель: стул	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
6.	Место педагога: стол педагога	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
7.	Место педагога: стул офисный	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
8.	Цветной принтер (лазерный)	ТС	основное	Технология: лазерный, цветной, А4	
9.	МФУ	ТС	основное	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				А4 Интерфейсы: Wi-Fi, USB, Ethernet (RJ-45), AirPrint, Bluetooth Функции печати: автоматическая двусторонняя печать Функции сканера: сканирование, копирование	
10.	Комплект: монитор, системный блок, клавиатура, мышь	ТС	основное	Процессор: Частота процессора – не менее 2500 МГц; Количество ядер процессора – не менее 2; Операционная система; Оперативная память: Объем ОЗУ – не менее 8 ГБ; Тип памяти – не ниже DDR3; Устройства хранения данных: Тип накопителя – SSD; Объем накопителя – не менее 128 ГБ; Интерфейсы:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; Кол-во разъемов видеовывода – не менее 1; Разрешение монитора — не менее 1920*1080. Мышь: USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi Коврик для мыши: ткань, размеры: не менее 250x200x2 мм Клавиатура: Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш	
11.	Документ-камера	ТС	основное	для дистанционного обучения, для съемки документов. Изображение высокой четкости: не менее 10 Мп	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Учебно-лабораторные стенды для специальностей Повар, кондитер, Технология мяса и мясных продуктов, Технология хлеба и хлебобулочных изделий	оборудование	специализированное	Размеры не менее 1000*1000 мм	
13.	Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория	оборудование	специализированное	количество измеряемых показателей: не менее 16 шт.	
14.	Учебно-методический комплект	оборудование	специализированное	Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория для оценки качества и безопасности пищевых продуктов	
15.	Овоскоп	оборудование	специализированное	Напряжение питающей сети, В 220. Масса не более, кг 1,5	
16.	Весы	оборудование	специализированное	Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000. Цена деления, г 0,1	
17.	pH-метр (комплект с электродом, штатив)	оборудование	специализированное	Комплект с электродом, штатив	
18.	Центрифуга лабораторная	оборудование	специализированное	Максимальный объём центрифугата, мл 120 Внутренний диаметр адаптеров для пробирок,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм 17×105 Допустимая плотность центрифугата, не более, г/см3 1,2 Диапазон скорости, об/мин 100-4000	
19.	Термометр	оборудование	специализированное	диапазон температур -30 ...+70, ртутный	
20.	Анализатор влажности	оборудование	специализированное	Наибольший предел не более 200 г Дискретность не более 0.01 г / 0.05 % Температурный диапазон 50 - 160 С° с шагом 1 С°	
21.	Жиромер для молока	оборудование	специализированное	Длина не менее 195 мм Больший диаметр не менее 25 мм Диапазон измерений 0-6% Цена деления не более 0,1%	
22.	Курсы учебные (курс видеоматериалов)	УМК	основное	По системе менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП и др.	

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол производственный островной	Мебель	основное	Регулируемые по высоте опоры обеспечивающие балансировку устойчивого положения. Столешница островного типа (без отбортовки). С полкой. Материал изготовления каркаса: нержавеющая сталь. Габаритные размеры (Д*Ш*В): 1150х800х850 мм настольного оборудования	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМд.05
2.	Стеллаж металлический	Мебель	основное	4 полки сплошные, 1500*600*1850 мм Д*Ш*В	
3.	Стол технологический с отбортовкой и полкой.	Мебель	основное	Регулируемые по высоте опоры, обеспечивающие балансировку устойчивого положения. С	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отбортовкой. С полкой. Материал изготовления каркаса: нержавеющая сталь. Габаритные размеры (Д*Ш*В): 900х800х850 мм	
4.	Ванна моечная пищевая	Мебель	основное	Материал: оцинкованный металл/нержавеющая сталь.	
5.	Подставка для досок из нержавеющей стали	оборудование	основное	Нержавеющая сталь, длина не менее: 360 мм, ширина - 270 мм, количество ячеек: 6, расстояние между решетками: 35 мм.	
6.	Смеситель холодной и горячей воды	оборудование	основное	Двуручный смеситель	
7.	Шкаф холодильный	оборудование	специализированное	Тип: среднетемпературная, температурный режим: от 0 до -5°С. Объем камеры: до 20 м 3 . Материал обшивок корпуса снаружи:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				нержавеющая сталь. Материал обшивок корпуса изнутри: нержавеющая сталь Исполнение: глухие двери	
8.	Пельменный аппарат	оборудование	специализированное	Для приготовления и подачи фарша.	
9.	Технологическая линия ИПКС-0213 для производства полуфабрикатов из фарша, котлет и тефтелей	оборудование	специализированное	Производительность: 1300 кг/смену, Установленная мощность: не менее 0,85 кВт	
10.	Горячий стол упаковщик	оборудование	специализированное	Ширина пленки не менее: 450 мм; напряжение: 220 В.	
11.	Вакуумный упаковщик	оборудование	специализированное	Максимальный вакуум не менее: 0,99 бар; ширина пакетов до 50 см; мощность не менее: 600 Вт	
12.	Морозильная камера	оборудование	специализированное	Температура в камере -13 - -18°С Материал обшивок корпуса снаружи:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				нержавеющая сталь. Материал обшивок корпуса изнутри: нержавеющая сталь. Объем камеры: до 20 м3.	
13.	Мясорубка настольная	оборудование	специализированное	Не более 450х300х580мм, 80кг/ч, 0,81кВт, 220В	
14.	Весы настольные	оборудование	специализированное	Предел взвешивания: 5 кг. Точность: 1 г.	
15.	Фаршемешалка	оборудование	специализированное	Вместимость дежи от 10 до 15 л. Тип: электрическая. Вместимость дежи от 10 до 15 л. Емкость для перемешивания и корпус из нержавеющей стали.	
16.	Кольчужная перчатка	оборудование	специализированное	Материал: антикоррозийная прочная сталь Наличие пластикового ремешка для фиксации на руке	
17.	Нож поварской тройки	оборудование	специализированное	Коренчатый - 10–15 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18.	Нож поварской тройки	оборудование	специализированное	Средний -15-25 см, общего назначения	
19.	Фартук кольчужный	оборудование	специализированное	нержавеющая стль, размер: 80х55 см	
20.	Нож для обвалки	оборудование	специализированное	Длина лезвия 13 - 21 см, прямое, узкое с V-образным остриём лезвия. Клинки из инструментальной стали или легированных сталей. Рукоятка ребристая из твердого полимерного материала или дерева.	
21.	Нож жиловочный	оборудование	специализированное	Лезвие достаточно широкое, длина 23 - 30 см. Клинки из инструментальной стали или легированных сталей. Рукоятка ребристая из твердого полимерного материала или дерева	
22.	Большие настенные часы электронные	Оборудование	основное	Отображение: час, минуты, секунды, температуры. Точность:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				колебание погрешности составляет не более 1 секунды в сутки. Питание: от сети 220V - 5V. Размер цифр не менее: 75 х 45 мм	
23.	Диэлектрические коврики	Оборудование	основное	не более Длина: 800-1000 мм Ширина: 500-800 мм	
24.	Вытяжка механическая общеобменная	Оборудование	основное	На площадь не менее 45 м2	
25.	Мусат	Оборудование	основное	Диаметр стержня 10-12 мм, длина 300-350 мм., поверхность гладкая или с насечкой. Стальной стержень с пластмассовой или деревянной рукояткой.	

Учебный мясной цех

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол производственный	мебель	основное	Без борта 40/60, нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМд.05
2.	Стол производственный	мебель	основное	Без борта 180/60/430, нержавеющая сталь	
3.	Стол производственный	мебель	основное	С бортом 120/60/430, нержавеющая сталь	
4.	Стол производственный	мебель	основное	С бортом 150/60/430, нержавеющая сталь	
5.	Стеллаж	мебель	основное	120/60, нержавеющая сталь	
6.	Ванна моечная	мебель	основное	Нержавеющая сталь 120/60 стол слева	
7.	Ванна моечная	мебель	основное	Нержавеющая сталь 120/60 стол справа	
8.	Ванна моечная	мебель	основное	Нержавеющая сталь 120/60, без стола	
9.	Облучатель рециркулятор бактерицидный	мебель	основное	Для обеззараживания воздуха Тип установки – настенный Источник облучения и дезинфекции воздуха: бактерицидная лампа	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Подставка под кухонное оборудование	мебель	основное	Нержавеющая сталь	
11.	Дозатор для мыла/ дезинфицирующих средств	мебель	основное	Локтевой из алюминия и пластика	
12.	Огнетушитель	мебель	основное	Порошковый	
13.	Бак для мусора	мебель	основное	С педалью 12 л. Нержавеющая сталь	
14.	Автомат котлетный	оборудование	специализированное	Тип автоматический Установка настольный Назначение для котлет Производительность 4000 шт/час	
15.	Пельменный аппарат	оборудование	специализированное	Тип автоматический Установка напольный Назначение для пельменей Производительность 8100 шт/час	
16.	Вакуумный упаковщик	оборудование	специализированное	Однокамерный настольный модель автоматического типа	
17.	Фаршемешалка	оборудование	специализированное	Тип автоматический	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Установка напольный Назначение для перемешивания фарша Обьем рабочей камеры 120 л.	
18.	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	специализированное	Для быстрого охлаждения и заморозки различных продуктов. Минимальная температура: -18 °С	
19.	Шкаф холодильный	оборудование	специализированное	Для охлаждения и временного хранения пищевых продуктов. Максимальная температура: + 6 °С	
20.	Электромясорубка	оборудование	специализированное	Тип автоматический Установка настольный Назначение для измельчения мяса Производительность 300 кг/час	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Запайщик лотков	оборудование	специализированное	Тип автоматический Установка настольный Для упаковки в контейнеры Напряжение 220 В	
22.	Машина для рыхления мяса	оборудование	специализированное	Тип автоматический Установка настольный Назначение для рыхления мяса Производительность 80 кг/час	
23.	Весы электронные бытовые настольные	оборудование	специализированное	Предел взвешивания: 5 кг. Точность: 1 г.	
24.	Стерилизатор для ножей	оборудование	основное	Для обеззараживания ножей и инструментов Тип установки – настенный Вместимость 18 ножей	

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

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стеллаж	Мебель	основное	односторонний 2200х800х288	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04, СГ.05, СГ.06, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05,ОП.06, ОП.07, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМд.05
2.	Шкаф *открытый*	Мебель	основное		
3.	Читательский стол *двухместный, многоместный*	Мебель	основное	750х800х550, 750х1600х550 **стол чит ательский**	
4.	Компьютерный стол	Мебель	основное	СанПин 2.4.2.2821-10	
5.	Информационный стенд	Мебель	основное	100х150	
6.	Стул	Мебель	основное	665х310	
7.	Автоматизированное рабочее место	ТС	основное	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение	
8.	МФУ	ТС	основное	А4, лазерное	

Кабинет «Читальный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стеллаж *открытый*	мебель	основное	односторонний 2200х800х288	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04, СГ.05, СГ.06, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05,ОП.06, ОП.07, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМд.05
2.	Стойка для книг	мебель	основное	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм.	
3.	Читательский стол *двухместный*	мебель	основное	1200х600	
4.	Компьютерный стол	мебель	основное	1200х600	
5.	Информационный стенд	мебель	основное	100х150	
6.	Стул	мебель	основное	665х310	

1.5 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1.	Microsoft Windows	1	УП.01 Русский язык УП.02 Литература УП.03 Иностранный язык УП.04 Математика УП.05 Информатика УП.06 Физика УП.07 Химия УП.08 Биология УП.09 История УП.10 Обществознание УП.11 География УП.12 Физическая культура
2.	Microsoft Office Professional Plus	1	
3.	Mozilla Firefox	1	
4.	Yandex Browser	1	
5.	Adobe Reader	1	

			УП.13 Основы безопасности и защиты родины Индивидуальный проект ЭК.01 Россия-моя история СГ.01 История России; СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности; СГ.03 Безопасность жизнедеятельности; СГ.04 Физическая культура; СГ.05 Основы бережливого производства; СГ.06 Основы финансовой грамотности; ОП.01 Процессы и аппараты; ОП.02 Метрология и стандартизация; ОП.03 Автоматизация технологических процессов; ОП.04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности; ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ПМ 01 Организация и ведение технологического

			процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья; ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения; ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов); ПМд.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ООО «Ресторатор-71»
6.	1С: Производство мясной и рыбной продукции 1С: Предприятие 8 Шеф Эксперт	1	ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

			ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения; ПМд.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ООО «Ресторатор-71»
7.	ПО с анимированной 3D модель-симулятором производственного оборудования	1	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья; ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов); ПМд.05 Освоение одной или нескольких профессий

			рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ООО «Ресторатор-71»

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

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

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ 676

1.1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО: 676

1.2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА: 676

1.3. Разработка и утверждение ГИА.....677

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ…677

2.1. Область применения.....677

2.2. Требования к результатам освоения программы:.....677

2.3. Цели и задачи ГИА.....679

3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....679

3.1. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО.....679

3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА.....679

3.3. Описание условий допуска и подготовки выпускной квалификационной работы (описание структуры и требований к содержанию выпускной квалификационной работы).....680

3.4. Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена.....682

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....683

4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного работы.....683

4.2. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ.....684

Перечень оборудования.....684

Перечень расходных материалов.....685

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИОБУЧАЮЩИХСЯ686

5.1. Критерии оценки дипломной работы.....686

5.2. Критерии оценки демонстрационного экзамена.....690

6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....691

7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ.....693

ПРИЛОЖЕНИЕ 1......696

Приложение 1.....696

Приложение 2.....698

Приложение 3.....699

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО:

программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», приказ № 343 от 18.05.2022 г.)

1.2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
2. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18.05.2022.
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. N 37 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 года № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»
6. Положение ГПОУ ТО «ТКПТС» О проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования № 264 от 01.09.2022.
7. Комплект оценочной документации по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

8. Положение ГПОУ ТО «ТКПТС» О выпускной квалификационной работе выпускника, освоившего программу подготовки специалистов среднего звена в ГПОУ ТО «ТКПТС» № 217/1 от 01.12.2017.

1.3. Разработка и утверждение ГИА

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования (далее - Программа ГИА) разрабатывается ежегодно предметной цикловой комиссией спецдисциплин технологического профиля. Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и утверждается директором колледжа

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Область применения

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации обучающихся по специальности ***19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».***

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

2.2. Требования к результатам освоения программы:

Вид деятельности	**Результат обучения**	
	Код	**Наименование**

1	*2*	*3*
ВД 01. **Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**	ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 02. **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 03. **Обеспечение деятельности структурного подразделения.**	ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.
ВД 04. **Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)**	ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ВД 05. **Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ООО "Ресторатор-71"**	ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов.
	ПК 5.2	Осуществлять выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов.
	ПК 5.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.

2.3. Цели и задачи ГИА

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО

(для лиц, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена):

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на государственную итоговую аттестацию, колледж самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работой (дипломного проекта).

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет:

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

3.3. Описание условий допуска и подготовки выпускной квалификационной работы (описание структуры и требований к содержанию выпускной квалификационной работы)

К выпускной квалификационной работе допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Темы дипломного проекта (работы) определяются Колледжем и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО. Дипломный проект (работа) должен отражать экономическую эффективность вносимых

выпускником предложений (разработанных продуктов, предложений по оптимизации технологического, производственного процессов и т.п.).

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний или образовательных организаций.

Выполненная дипломного проекта (работы) в целом должно:

• соответствовать разработанному заданию;

• включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

• демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Дипломный проект (работа) выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

По завершении обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по управлению образовательным процессом.

Требования к выпускной квалификационной работе отражаются в «Методических рекомендациях по подготовке, выполнению, оформлению и защите дипломного проекта (работы) для студентов», представленных в разделе «Студентам» – «Учебные материалы»

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- Введение;

- Теоретическую часть;

- Практическую часть;

- Выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;

- список источников и литературы (25-30 источников);

- Приложения

В состав дипломного проекта (работы) могут входить изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием.

3.4. Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена

К демонстрационному экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена. Колледж самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии).

Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется колледжем.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

Колледж обеспечивает проведение предварительного инструктажа обучающихся непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного работы

Защита дипломных проектов (работ) (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа. В

протоколе записываются: итоговая оценка дипломного проекта (работы), присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Материально-техническое обеспечение для проведения защиты дипломного проекта (работы) включает в себя:

– посадочные места по количеству членов комиссии;

– доска учебная, доска магнитная;

– видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);

– компьютер с лицензионным программным обеспечением.

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломного проекта (работы).

При определении оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломного проекта (работы), глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

4.2. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ

Местом проведения демонстрационного экзамена является центр демонстрационного экзамена ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Центр проведения демонстрационного экзамена имеет 4 рабочих мест, оснащенных по инфраструктурному листу.

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Стол технологический	Материал - нержавеющая сталь, с полкой под столешницей,

	производственный	допустимо без полки и без борта.
2	Весы настольные электронные	С пределом взвешивания до 5 кг, дискретность отсчета 2 г
3	Шкаф холодильный	Тип – среднетемпературная; температурный режим от 0 до -5°С. Дверь - стекло, допускается с глухой дверью
4	Запайщик пакетов	Вакуумный, переносной.
5	Стеллаж	Рекомендованное количество полок: 4
6	Ванна моечная	Материал емкости: нержавеющая сталь
7	Компьютер или ноутбук	Пакет офис
8	Принтер	Черно - белая печать, А4, с картриджем
9	Стол	Офисный
10	Стул	Офисный

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Технологическая емкость (миска)	Материал – нержавеющая сталь для мясного сырья (рекомендуемый объем от 2 до 4 л)
2	Технологическая емкость (миска)	Материал – из пластика для сыпучих материалов (рекомендуемый объем от 0,6 до 1,2 л)
3	Гастроемкость	Из нержавеющей стали
4	Кувшин мерный	Материал – пластик, рекомендуемы объем 500 мл
5	Совок для сыпучего сырья	Пластиковый прозрачный, рекомендуемый объем 180 грамм
6	Нож	Прямое лезвие длиной 14 -16 мм
7	Разделочная доска	Рекомендуемые размеры: толщина 18мм, ширина 500 мм, глубина 350 мм; пластиковая (красного цвета), либо деревянная
8	Термометр электронный цифровой	С широким диапазоном измеряемой температуры
9	Калькулятор	Базовый набор функций; компактный размер

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пакеты	Вакуумный 20х30 мм (для упаковки полуфабриката)
2	Пленка	Стрейч в рулоне
3	Средство дезинфицирующее	Концентрированное жидкое средство
4	Бумажные полотенца	Однослойные или двухслойные, рулонные
5	Перчатки одноразовые	Размер S; M; L
6	Бумага	А4
7	Технологическая документация	Бланки распечатанные
8	Ручка	С синими или черными чернилами
9	Степлер	Канцелярский, со скобами

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»
2	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Критерии оценки дипломной работы

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость и в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой разливных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Защита дипломных проектов (работ) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

К защите дипломных проектов (работ) допускаются обучающийся:

- в полном объеме освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Обязательным условием допуска обучающихся к защите дипломной работы является:

– наличие дипломной работы, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком.

– наличие отзыва руководителя;

– наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;

– наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

Критерии оценки защиты дипломной работы

КРИТЕРИИ	**ПОКАЗАТЕЛИ**			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	***«удовлетворительно»***	***«хорошо»***	***«отлично»***
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи неточно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть

			вытекает из другого.	рассматривается в рамках данной темы.
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания обучающимся работы, обучающийся отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Обучающийся недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Обучающийся не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Обучающийся четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со обучающимся руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе
Источники	Обучающийся совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых источников информации. Изучено менее 5 источников.	Изучено менее десяти источников. Обучающийся слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых источников информации.	Изучено более десяти источников. Обучающийся ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.
Защита работы	Обучающийся совсем не	Обучающийся, в целом, владеет	Обучающийся достаточно	Обучающийся уверенно владеет

	ориентируется в терминологии работы.	содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Обучающийся показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Критерии формирования итоговой оценки дипломной работы (дипломного проекта)	Обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть пломного проекта (работы) не выполнена.	Обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть пломного проекта (работы) выполнена некачественно.	Обучающийся на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть пломного проекта (работы) выполнена качественно и на высоком уровне.

5.2. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Выставление оценок на демонстрационном экзамене осуществляется двумя основными способами: измерение или начисление баллов и судейство. Для обоих типов выставления оценок гарантией качества и прозрачности является использование четких параметров оценивания каждого Критерия.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 3

Шкала перевода баллов демонстрационного экзамена в оценку

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
Баллы, полученные студентами на ДЭ	0,00 - 19,99	20,00 - 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

Колледж в праве разработать иную методику перевода или дополнить предложенную, в том числе на основе дифференцированной системы перевода результатов демонстрационного экзамена в оценки с учетом специфики компетенций и уровней сложности комплектов оценочной документации, разработанной союзом. Применяемая методика закрепляется локальными актами образовательной организации.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у обучающихся академической задолженности.

6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных особенностей по согласованию с главным экспертом может быть предусмотрено:

- возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания;
- оборудование рабочих мест специальными приспособлениями;
- перечень оборудования может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов;
- привлечение ассистентов или волонтеров для сопровождения;
- наличие специального графика выполнения задания и др.

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей) письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ГПОУ ТО «ТКПТС» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Приложение 1

Примерные темы дипломных проектов (работ)

Темы дипломных проектов (работ)
2. Организация технологического процесса производства кровяных колбас, в условиях фермерского хозяйства.
3. Организация технологического процесса переработки свинины для производства вареных колбасных изделий высшего сорта, в условиях фермерского хозяйства
4. Организация технологического процесса производства вареных колбасных изделий высшего сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
5. Организация технологического процесса производства вареных колбасных изделий первого сорта, в цехе мощностью 5 тонн изделий в смену.
6. Организация технологического процесса переработки говядины для производства колбасных изделий высшего сорта, в условиях фермерского хозяйства.
7. Организация технологического процесса переработки говядины для производства натуральных полуфабрикатов, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
8. Организация технологического процесса производства вареных колбасных изделий специального назначения, в условиях фермерского хозяйства.
9. Организация технологического процесса переработки свинины для производства цельномышечных варено-копченых изделий высшего сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
10. Организация технологического процесса переработки говядины для производства варено-копченых колбас высшего сорта, в цехе мощностью 5 тонн изделий в смену.
11. Организация технологического процесса производства вареных колбас из мяса птицы высшего сорта, в условиях фермерского хозяйства.
12. Организация технологического процесса производства мясных паштетов высшего сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
13. Организация технологического процесса переработки говядины для производства сосисок без оболочек 1 сорта, в цехе мощностью 5 тонн изделий в смену.
14. Организация технологического процесса переработки свинины для производства цельномышечных варено-копченых изделий, в условиях фермерского хозяйства.
15. Организация технологического процесса переработки субпродуктов для производства колбасных изделий 1 сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
16. Организация технологического процесса производства вареных кровяных колбас 1 сорта, в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
17. Организация технологического процесса переработки свинины для производства мясных хлебов, в условиях фермерского хозяйства.
18. Организация технологического процесса производства национальных видов колбасных изделий, в условиях фермерского хозяйства.

19. Организация технологического процесса переработки субпродуктов для производства колбасных изделий высшего сорта, в цехе мощностью 5 тонны изделий в смену.
20. Организация технологического процесса переработки свинины для производства цельномышечных сырокопчёных изделий высшего сорта, в условиях фермерского хозяйства.

Приложение 2

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

КОД 19.02.12- демонстрационного экзамена

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица 4)

Таблица 4

Продолжительность ДЭ **в** зависимости от вида аттестации

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ПА	**-**	Инвариантная часть	**1ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Инвариантная часть	**3 ч. 30 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 4 ч. 30 мин.**

Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена.

Приложение 3

Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны трудаи безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

-прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;

-имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;

-не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить оборудование на холостом ходу;

- включать и выключать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других;

- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

- выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту;

- не допускается при работе с ножом производить резкие движения, нарезать или резать продукты и материалы на весу, проверять остроту лезвия рукой, оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье или с открытым лезвием на месте производства работ;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

После окончания работ каждый участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;

- отключить инструмент и оборудование от сети;

- инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по специальности
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка……..……..3
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.....4
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся 4
1.2. Направления воспитания.....6
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.....9
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО.....9
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.....10
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.....13
3.1. Кадровое обеспечение 13
3.2. Нормативно-методическое обеспечение 14
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 15
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....15
3.5. Анализ воспитательного процесса 16
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы.....19

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания в ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса», (далее — Программа) направлена на формирование гражданина страны:

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

Рабочая программа воспитания ГПОУ ТО «ТКПТС», реализующей программы СПО, (далее рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

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

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Рабочая программа воспитания является частью основной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее – ППССЗ).

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса». Родители (законные представители)несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Программа воспитательной работы колледжа призвана:

- реализовать программы адаптации студентов первого курса, программы по формированию здорового образа жизни, гражданско- патриотического и духовно-нравственного воспитания;
- совершенствовать систему студенческого самоуправления;
- мотивировать обучающихся к активному участию в мероприятияхразличного уровня по основным направлениям воспитательной работы;
- улучшить систему поощрения обучающихся за достижения вучебной и внеучебной деятельности;
- активизировать работу с родителями.

1.1.Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, рабочего 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 уобучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала конкретной профессиональной образовательной организации – ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса».

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 числев профессионально ориентированной деятельности;

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

Современный национальный воспитательный идеал - это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Воспитательный процесс в образовательной организации направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей,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 РоссийскойФедерации; природе и окружающей среде.

Воспитательная работа определяет долговременные стратегические цели и задачи, конечную модель личности выпускника, основные принципыи направления воспитания с целью практической реализации этой модели.

Воспитательная работа с обучающимися в образовательной организацииведется во время учебных занятий, во время подготовки и проведенияразнообразных по форме и содержанию мероприятий, используя лучшие традиции образовательной организации. Воспитательная и внеурочная работас обучающимися направлена на создание условий для развития духовности, оказание им помощи в жизненном самоопределении, нравственном, гражданском и профессиональном становлении, личностной самореализации.

Воспитательный процесс в образовательной организации базируется на принципах и традициях профессионального воспитания:

- принцип гуманистической направленности и целостности, обеспечивающий системность, преемственность воспитания, взаимосвязанность всех его компонентов;

- принцип разнообразия и единства (непротиворечивости) воспитательных стратегий и

технологий, воспитательных проектов, форм,средств, мероприятий;

- принцип индивидуализации в воспитании (свободный выбор обучающимися видов и сфер деятельности, возможность свободного самоопределения и самореализации личности в процессе деятельности);
- принцип личностно и социально-значимой деятельности обучающихся;
- принцип творческой активности, ориентация на личностные интересы;
- принцип активной гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви и бережного отношения к окружающему миру, Родине, семье, культурным традициям в условиях многонациональногогосударства;
- принцип поддерживающих отношений (сотрудничество, диалогическое воспитание);
- принцип практико-деятельностной основы воспитательного процесса.

Гибкость воспитательного процесса в образовательной организации как открытой социальной системы позволяет обеспечить условия формирования у обучающихся лидерских качеств, развития творческого потенциала, формирования общих компетенций на основе усвоения обучающимися социально значимых знаний, сформированного отношения к общественным ценностям и приобретения опыта социально-значимого поведения в процессе разнообразной деятельности.

1.2. Направление 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 её культуры, 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

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».

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 российских духовно-нравственных 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 языках (ОК 09);

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Тульской области;

- ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Патриотическое воспитание

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою.

Духовно-нравственное воспитание

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.

Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре;

- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.

Профессионально-трудовое воспитание

- применяющий знания о нормах выбранной профессии, 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 современномвысокотехнологичном мире.

Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;

- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности;

- деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областяхс учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки;

- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации

Целесообразность имеющихся в образовательной организации специальностей и профессий определяется потребностями предприятий и направлена на подготовку кадров для отраслей Тульской областия. Для этого: проводится мониторинг потребностей регионального рынка труда в подготовке, переподготовке и повышении квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих; мониторинг трудоустройства выпускников и удовлетворенность работодателей качеством их подготовки; обеспечено взаимодействие с предприятиями города Тула и Тульской области.

Востребованность выпускников является одним из основных, объективных и независимых показателей качества подготовки специалистов, а трудоустройство по полученным профессиям и специальностям выпускников колледжа свидетельствует о признании качества подготовки кадров в соответствии с потребностями рынка труда.

Созданная в образовательной организации система подготовки специалистов способствует формированию личностных качеств, становлению активной гражданской позиции, формированию опыта творческой деятельности, осознанного и ответственного отношения к сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, умению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Рассматривая образовательный процесс как взаимосвязанный процесс обучения и воспитания, образовательная организация планомерно создает систему, обеспечивающую каждому обучающемуся возможность формирования образовательной траектории для профессионального, карьерного и личностного роста.

Внедрение новых форм обучения и воспитания за счет использования возможностей цифровой образовательной среды, моделирования производственных процессов с использованием спектра цифровых каналов коммуникации позволяет готовить специалистов с широким спектром компетенций и навыков, необходимых на рынке труда.

На сегодняшний день колледж позиционирует себя как организация, ведущая подготовку востребованных квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена. Конкурентными преимуществами колледжа являются:

1. Современная материально-техническая база по подготавливаемым профессиям и специальностям;

2. Квалификация кадров соответствует требованиям профессиональных стандартов.

3. Осуществляется сотрудничество с партнёрами на принципах стратегического партнерства, в целях оперативного реагирования на новые потребности в подготовке кадров:

1) ОАО «Общепит» столовая «Заря» АО «АК «Туламашзавод»;
2) ООО Ресторатор 71 кафе «Трактир»;
3) Столовая ГПОУ ТО «ТКСиОТ»;
4) Столовая ГПОУ ТО «ТКПТС»;
5) ООО «Респект» ресторан «Респект»;
6) АО «Тандер» сеть гипермаркетов «Магнит»;
7) ИП Шибзудов В.Х. столовая «Минутка»;
8) ООО «ТУЛЬСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» (ООО «ТМК»),;
9) Сеть гипермаркетов СПАР;
10) Столовая АО «Тулачермет»,цех питания;
11) ООО «Гиперглобус»;
12) Столовая Управления Росгвардии по Тульской области.

4. Востребованность выпускников колледжа на рынке труда. Профессии и специальности, которым обучают в колледже стабильно пользуются спросом у работодателей.

5. Опыт взаимодействия с организациями города, области в вопросах воспитания молодежи, развития молодежного движения и поддержкоймолодежных общественных инициатив.

ГПОУ ТО «ТКПТС» является профессиональной образовательной организацией, которая занимает активную социальную позицию на уровне муниципального образования города Тула. Студенты вовлечены в организацию и проведение волонтерских акций, олимпиад, конкурсов и других мероприятий, направленных на воспитание и социализацию молодежи города.

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание организационно-педагогических условий для осуществления воспитания обучающихся.

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

Воспитательная работа в колледже организована в модульном формате.

Модуль – это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания. Содержание воспитательных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно, с учетом укладом профессиональной образовательной организацией и ее традициями.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно- познавательной, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России;

- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке;

- участие обучающихся в конкурсах, фестивалях профессиональной направленности.

Модуль «Кураторство»

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

- 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;

- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

-организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией.

Модуль «Наставничество»

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

- 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;

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательнойтраектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает**:**

- 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»

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

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, 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 специальностью.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

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

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий;

- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

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

- 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 специальности;

- 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»

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

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

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

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности;
- 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

Реализации Рабочей программы воспитания в ГПОУ ТО «ТКПТС» осуществляется под руководством директора и заместителя директора по УВР. В программе воспитания принимают участие: советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, руководитель физического воспитания, преподаватель – организатор ОБЖ, воспитатель общежития, заведующий библиотекой, классные руководители, кураторы учебных групп, преподаватели, мастера производственного обучения,педагоги дополнительного образования.

Основные критерии и направления развития кадрового обеспечения образовательного процесса, принятые в колледже, состоят в следующем:

- образовательный процесс осуществляет квалифицированный коллектив педагогов соответствующего образования, опыта и мастерства;
- штат методических объединений представлен преподавателями с профильным образованием, имеющими опыт работы в реализации инноваций и обеспечения высокого качества подготовки специалистов;
- к образовательному процессу привлекаются ведущие специалисты предприятий – социальных

партнеров колледжа.

Партнерами колледжа в области воспитательной работы являются образовательные организации, общественные объединения, объекты социальной и культурной сферы, здравоохранения, субъекты профилактики. Развитие взаимодействия с партнерами в области воспитания обучающихся обусловлено целями и задачами, которые решает коллектив колледжа.

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.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Основным документом, задающим направления, принципы и подходы воспитательной деятельности в колледже является рабочая программа воспитания, как обязательная часть образовательной программы и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности.

Программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Рабочая программа воспитания разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, студенческого совета, родительского совета); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальнымипартнёрами.

- Положение о родительском совете ГПОУ ТО «ТКПТС», от 31.08.2020 г. №849
- Положение об Индивидуально-профилактическом наставничестве обучающихся ГПОУ ТО «ТКПТС», от 20.12.2023 г. №287
- Положение о праваилах внутреннего распорядка обучающихся, от 31.08.2017 №214
- Положение о студенческом самоуправлении, от 29.01.2020 г.
- Положение о классном руководстве (кураторстве), от 28.02.2022 №259
- Положение об организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся-инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, от 30.08.2016 № 181-1
- Психолого-педагогическое сопровождение учащихся «группы риска», от 26.04.2016

- Положение о воспитательной группе студентов, относящихся к категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, проживающих в общежитии, от 31.08.2015 №164

- Положение о педагоге, выполняющем функции медиатора, от 27.08.2015 г. №163а

- Положение о Совете профилактики безнадзорности и правонарушений обучающихся, от28.08.2019 г.

- Положение о Совете профилактики правонарушений среди обучающихся, от 20.12.2023 №286

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

Сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных студентов и с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, а также возможностей колледжа по созданию и предоставлению материально-технических условий для таких лиц.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организовано совместно с другими обучающимися, но с учетом ограниченных функций организма, а для инвалидов в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Обучение осуществляется бесплатно.

В образовательном процессе предполагается использование социально- активных методов обучения, технологий социо-культурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в общеобразовательной организации;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальныхособенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности.

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

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

Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях законных представителей обучающихся, представителей родительского сообщества, сторонних организаций, их статусных представителей. Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности:

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со спкциальностью;
- 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.

Колледж применяет следующие виды поощрений*:* сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.5. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания, личностными результатами обучающихся, исходя из особенностей воспитывающей среды, традиций и ресурсов образовательной организации, контингента обучающихся и др.

Основным методом анализа воспитательного процесса в общеобразовательной организации является ежегодный самоанализ воспитательной работы с целью выявления основных проблем и последующего их решения с привлечением (при необходимости) внешних экспертов, специалистов.

Планирование анализа воспитательного процесса включается в календарный план воспитательной работы. Основные направления анализа воспитательного процесса:

1.Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся каждой группы. Осуществляется анализ классными руководителями и кураторами групп, совместно с заместителем директора по УВР, начальником отдела воспитательной работы, советником директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями с последующим обсуждением его результатов на заседании педагогического совета колледжа.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития, обучающихся является педагогическое наблюдение в соответствии и индикаторами эффективности воспитательной деятельности.

Таблица - Индикаторы эффективности воспитательной деятельности

Индикаторы эффективности	Курс обучения			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
Доля обучающихся, охваченной внеучебной творческой деятельностью, в общей численности обучающихся, %.				
Доля студентов, участвующих в научно- исследовательской, инновационной, проектной деятельности, %.				
Доля студентов, поставленных на учет КДН и ЗП, внутренний учёт техникума, через Совет профилактики техникума, во время обучения, %.				
Доля студентов, принимающих участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях проектов «Россия – страна возможностей», «Большая перемена», «Мы Вместе», «Добро», «Молодежь» и др., % .				
Доля студентов, принимающих участие в волонтёрской деятельности, %				
Доля студентов, участвующих в спортивных состязаниях различного уровня, %.				
Доля студентов, охваченных Пушкинскими картами, %.				

2. Состояние организуемой в колледже воспитательной деятельности.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в колледже интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности

подростков и взрослых.

Осуществляется анализ заместителем директора по учебно-воспитательно работе. Способами получения информации о состоянии организуемой в колледже совместной деятельности детей и взрослых могут быть беседы с обучающимися и их родителями, педагогами, лидерами студенческого самоуправления, при необходимости - их анкетирование. Полученные результаты обсуждаются на заседании педагогического совета колледжа.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с:

- качеством проводимых общеколледжных ключевых дел;
- качеством организуемой в колледже внеурочной деятельности;
- качеством работы студенческого самоуправления;
- качеством функционирующих в колледже студенческих общественных объединений и др.

Итогом самоанализа организуемой в колледже воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу на последующий период.

Приложение 1

Календарный план воспитательной работы по специальности

Календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.1	Флешмоб «Капсула времени Профессионалитета»	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы групп, педагог-организатор, педагог дополнительного образования
1.2	День СПО	1-3 курс	02.10.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы групп, педагог-организатор, педагог дополнительного образования
1.3	Всероссийский классный час в рамках Единого дня открытых дверей	Амбассадоры Профессионалитета	Октябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагог-организатор, педагог дополнительного образования
1.4	Единый день открытых дверей	Амбассадоры Профессионалитета	Октябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, заведующий отделением, преподаватели специальных дисциплин, педагог-организатор, педагог дополнительного образования
1.5	«Ни рыбы, ни мяса: вегетарианская кухня» (книжная выставка ко Дню вегетарианства)	1-3 курс	02.10.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, библиотекарь
1.6	Серия мастер-классов "Готовлю просто, готовлю вкусно"	1-3 курс	5 – 30 октября	Зам. директора по УВР, начальник отдела производственной

	Серия мастер-классов для детей- сирот и детей оставшихся без попечения родителей, от преподавателей и мастеров производственного обучения ГПОУ ТО "ТКПТС" по компетенциям ресторанный сервис, кондитерское дело, поварское дело. Возможен онлайн-формат			подготовки, начальник отдела воспитательной работы педагог-организатор, мастера п/о, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
1.7	Областной кулинарный салон	1-3 курс	Октябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, начальник отдела производственной работы, заведующий отделением, старший мастер, педагог-дополнительного образования, педагог-организатор, мастера п/о, кураторы учебных групп, тьютор.
1.8	«Кулинарный поединок» Кулинарный поединок между командами студентов старших курсов и преподавателей, мастеров производственного обучения, в процессе которых необходимо успеть приготовить блюда по заданию за определенный период времени. Возможен онлайн-формат проведения.	3 курс	В течении учебного года	Зам. директор по УПР, начальник отдела производственной подготовки, заведующий практикой, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения
1.9	Введение в профессию и специальность, встречи с выпускниками, лучшими специалистами производственных предприятий города и района, экскурсии на производство	1-2 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, начальник отдела производственной работы, старший мастер, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения
1.20	Уроки предпринимательства	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о
1.21	Мероприятия в рамках Всероссийского Дня финансовой грамотности	1-2 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы групп
1.22	Участие в городских, областных ярмарках рабочих мест	2-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы групп,

				преподаватели, мастера п/о, педагог - организатор
1.23	Субботники по наведению порядка в аудиториях и других помещениях, благоустройству территории колледжа	1-3 курс	В течение учебного года, ежедневно, генеральная уборка один раз в месяц	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, преподаватели, педагог дополнительного образования, тьютор, студенческий совет
1.24	Контроль за трудоустройством выпускников	3 курс	По плану	Заместитель директора по УПР, начальник отдела практической подготовкой, старший мастер, мастера п/о, классные руководители, кураторы учебных групп,
1.25	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	1-3 курс	Март	Заместитель директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, заведующие отделением, классные руководители, кураторы учебных групп, классные руководители, тьютор, социально-психологическая служба
1.26	Проведение тренингов «Формирование коммуникативных навыков при трудоустройстве» (выпускные группы)	3 курс	По согласованию	социально-психологическая служба
1.27	Предметные недели, посвященные профессии, специальности	2-3 курс	В течение учебного года	Заместитель директора. по УПР, начальник отдела по учебной работе, начальник отдела по производственной работе, заведующий отделением, старший мастер, преподаватели, мастера п/о.
1.28	Региональный и национальный чемпионат «Профессионалы» Тульской области, «Абилимпикс»	1-3 курс	По графику проведения чемпионатов	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, классные руководители, тьютор, социально-психологическая служба, преподаватели, мастера п/о
1.29	Предметные недели, посвященные различным научным областям	1-4 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующий библиотекой, заведующий отделением, преподаватели

1.30	Проведение научно-практических конференций студентов	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели
1.31	Участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели
1.32	Участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели
	2. Кураторство			
2.1	Классные часы в рамках федерального проекта «Разговор о важном» (еженедельно).	1-3 курс	Еженедельно	Заместитель директора по УВР, начальник ОВР, классные руководители, кураторы групп, педагоги дополнительного образования, тьютор
2.2	Торжественная линейка, поднятие Государственного флага РФ.	1-3 курс	В течение учебного года (понедельник)	Заместитель директора по УВР, начальник ОВР, педагог-организатор ОБЖ, классные руководители, кураторы групп, педагоги дополнительного образования, тьютор
2.3	Контроль соблюдения правил внутреннего распорядка.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующий отделением, социальный педагог, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о.
2.4	Контроль успеваемости и посещаемости.	1-3 курс	Ежедневно	Администрация колледжа, заведующий отделением, социальный педагог, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о.
2.5	Индивидуальные беседы с родителями	1-3 курс	В	Администрация

	(законными представителями), с обучающимися.		течение учебного года	колледжа, заведующий отделением, социальный педагог, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о
2.6	Сопровождение чатов с обучающимися и родителями (законными представителями) в мессенджерах и социальных сетях.	1-3 курс	В течение учебного года	Классные руководители, кураторы групп, мастера п/о.
2.7	Сопровождение обучающихся, испытывающих затруднение в учебном процессе и адаптации.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о.
2.8	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей-сирот и находящихся без попечения родителей и детей, входящих в группы риска.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о.
2.9	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о
2.10	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о
2.11	Контроль участия обучающихся в различных мероприятиях, конкурсах, фестивалях, олимпиадах ит.д.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о
2.12	Проведение с обучающимися классных часов (согласно планам).	1-4 курс	В течение учебного года	Классные руководители, кураторы групп, социальный педагог, педагог- психолог

	3. Наставничество			
3.1	День наставника «Мастерская наставника».	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о
3.2	Экскурсия на предприятие-партнер.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, преподаватели спецдисциплин, мастера п/о.
3.3	Участие в организации и проведении Дня открытых дверей.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о, тьютор
3.4	Подготовка и участие в отраслевых конкурсах профессионального мастерства в движении «Профессионалы»; в движении «Абилимпикс».	1-3 курс	По графику проведения	Администрация колледжа, преподаватели спецдисциплин, мастера п/о.
3.5	Подготовка и тренировка к Демонстрационному экзамену	2-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, преподаватели спецдисциплин, мастера п/о.
3.6	Реализация программы наставничества (различные формы).	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о, тьютор
	4.Основные воспитательные мероприятия			
	4.1. Гражданское, патриотическое воспитание			
4.1.1	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»	1-4 курс	По графику проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный

				педагог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы групп,мастера п/о, тьютор
4.1.2	Цикл занятий «Россия – Мои Горизонты»	1-3 курс	По графику проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы групп,мастера п/о, тьютор
4.1.3	Конкурс рисунков «Мир прекрасен без войны», посвящённый окончанию Второй Мировой войне	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор
4.1.4	Классные часы, посвящённые Дню гражданской обороны.	1-3 курс	04.10.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагог-организатор ОБЖ,
4.1.5	Классные часы «Урок памяти (День памяти политических репрессий)»	1-3 курс	30.10.	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.1.6	Участие в областной военно-спортивной игре «Защитник Отечества»	1-3 курс	Ноябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагог-организатор ОБЖ
4.1.7	Классные часы «День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России»	1-3 курс	08.11.	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.1.8	Тематический классный час «День народного единства»	1-3 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.1.9	Викторина, посвященная Дню народного единства	1-3 курс	Ноябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп,

				тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.10	Цикл классных часов, посвященных Дню толерантности «Толерантность и межнациональные отношения»	1-3 курс	16.11	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.11	День матери в России Мероприятия, посвященные Дню Матери	1-3 курс	26.11	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор
4.1.12	Тематический классный час «День государственного герба Российской Федерации»	1-3 курс	30.11.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.13	Классные часы «День неизвестного солдата»	1-3 курс	03.12.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.14	Тематический классный час «Гордимся славою героев», посвящённый Дню героя России	1-3 курс	09.12.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители,

				кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.15	Тематические классные часы «День Конституции»	1-3 курс	Декабрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.16	Викторина, посвященная Дню Конституции	1-2 курс	Декабрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.17	Классный час «День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации»	1-3 курс	25.12.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.18	Классный час «День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)»	1-3 курс	26.01	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин

4.1.19	Классный час «Годовщина со дня победы Вооруженных сил СССР над армией гитлеровской Германии в 1943 году в Сталинградской битве».	1-3 курс	02.02.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.20	День памяти о россиянах, исполняющих служебный долг за пределами Отечества	1-3 курс	15.02.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин, педагог-организатор ОБЖ
4.1.21	Мероприятие, посвящённое 23 февраля «Я честью этой дорожу»	1-3 курс	Февраль	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин, педагог-организатор ОБЖ
4.1.22	Классный час «Всемирный день гражданской обороны»	1-3 курс	01.03.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин, педагог-организатор ОБЖ
4.1.23	Классный час «День воссоединения Крыма с Россией»	1- 3 курс	18.03.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп,

				тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин, педагог-организатор ОБЖ
4.1.24	Книжные выставки «Храним в сердцах Великую Победу», «Они писали о войне»	1-3 курс	Март-май	Зав. библиотекой, библиотекарь
4.1.25	День космонавтики. Годовщина со дня запуска СССР первого искусственного спутника Земли.	1- 3 курс	12.04.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели
4.1.26	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-3 курс	19.04.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.27	Проведение экскурсий в музей колледжа, работа по сбору и оформлению материалов по истории образовательного учреждения	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, библиотекарь
4.1.28	Встреча с ветеранами ВОВ и тружениками тыла, участниками Специальной военной операции	1-3 курс	Апрель-май	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог – организатор ОБЖ
4.1.29	«Вновь юность, май, весна и 45-й!» праздничный концерт, посвященный Дню Победы в Великой Отечественной войне	1-3 курс	Май	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп,

				тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор
4.1.30	Торжественная линейка, посвященная Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне, 1941-1945 годов.	1-3 курс	Май	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ. Студенческий совет
4.1.31	Подготовка и участие в Акции «Бессмертный полк России»: - беседы «Участник Великой Отечественной войны в моей семье»	1-3 курс	Апрель-май	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.32	Спортивная эстафета, посвященная Дню Победы	1-3 курс	Май	Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. воспитания. Преподаватель-организатор ОБЖ
4.1.33	Цикл классных часов «Уроки мужества»	1-3 курс	Апрель-май	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ
4.1.34	Участие в праздничных мероприятиях, посвященных Дню Победы	1-3 курс	май	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.35	Акция «Забота» - оказание помощи и поздравление ветеранов	1-3 курс	Май	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп,

				тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.36	Мероприятие «День России»	1-3 курс	Июнь	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.37	«Главные символы России» день России	1-3 курс	12.06.	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, преподаватели общественных дисциплин,
4.1.38	Участие в акции «Свеча памяти»	1-3 курс	22.06.	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.39	День Военно-морского флота	1-3 курс	Последнее воскресенье июля	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.40	День Государственного флага Российской Федерации	1-3 курс	22.08.	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет

4.1.41	Годовщина победы советских войск над немецкой армией под Курском в 1943году	1-3 курс	23.08	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
	4.2. Духовно-нравственное воспитание			
4.2.1	Тематические классные часы: - «Этика поведения в колледже» - День солидарности в борьбе с терроризмом и др. (по плану)	1-3 курс	В течение учебного года	Кураторы учебных групп, классные руководители, тьютор, социально-психологическая служба, зав. библиотекой, библиотекарь, зав. отделением
4.2.3	Психологическое тестирование в группах нового набора по выявлению обучающихся, склонных к девиантному поведению	1-3 курс	Октябрь	Социально-психологическая служба, кураторы учебных групп, тьютор
4.2.4	Выставка фотографий «Самые домашние» в честь Всемирного дня защиты животных	1-3 курс	5–30 октября	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, классные руководители, заведующие отделением, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет
4.2.5	Участие во Всероссийских "Открытых уроках" с участием педагогов в очном и онлайн-формате на площадках Российского общества "Знание" и Общественной палаты Российской Федерации	1-3 курс	Сентябрь - октябрь	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор,студенческий совет
4.2.6	Акции среди обучающихся "Спасибо, учитель!"	1-3 курс	Сентябрь - октябрь	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, студенческий совет
4.2.7	Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя «Мы вас	1-3 курс	05.10.	Администрация колледжа, классные руководители,

	любим!»			кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, студенческий совет
4.2.8	Литературные выставки: - Глеб Иванович Успенский и Тульский край» (книжная выставка к дню рождению писателя) 25 октября; - Великий мастер языка и слова» (книжная выставка ко дню рождения И.С. Тургенева) 9 ноября; - «Поэт гармонии и красоты» Ко дню рождения Ф.И. Тютчева (книжная выставка) 5 декабря; - «Гений русской басни» (книжная выставка к дню рождения И.А. Крылова) 13 февраля; -«Человек-фантастика» (книжная выставка-викторина к дню рождения русского писателя-фантаста А. Р. Беляева) 18 марта; - Литературная викторина «Знаем ли мы Гоголя?» (к дню рождения писателя) 1 апреля; - «Художественный мир Набокова» (книжная выставка к дню рождения В. Набокова) 24 апреля; - “Была я рядовою на войне, в поэзии останусь рядовою” (поэтическая акция к дню рождения Ю. Друниной) 8 мая; - «Поэт, художник и философ» (к дню рождения А.С. Хомякова) 13 мая;	1-3 курс	В течение учебного года	Зав. библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.2.9	Литературная гостиная, посвященная творчеству поэтессы М. А. Цветаевой	1-3 курс	01 – 08 октября	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.10	Участие в Тульском областном Фестивале национальных культур «В	1-3 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, педагог – организатор.

	дружбе народов-единство России», посвященном Дню народного единства			педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.11	«День народного единства» книжная выставка	1-3 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, тьютор, зав. отделением, библиотекарь
4.2.12	Конкурс видеороликов среди команд профессиональных образовательных организаций Тульской области «Мы начинаем КВН»	1-3 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.13	Новогоднее поздравление обучающихся и преподавателей	1-3 курс	Декабрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, мастера п/о
4.2.14	Мероприятие, посвящённое Всероссийскому Дню студентов «От сессии до сессии живут студенты весело»	1-3 курс	24.01.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.15	Международный день родного языка	1-3 курс	21.02.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь,
4.2.16	Литературно-научная выставка «Учёные России»	1-3 курс	Февраль	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные

				руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.17	Музыкально - развлекательная композиция, посвящённая Международному женскому дню «Весенние улыбки!»	1-3 курс	март	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, студенческий совет
4.2.18	Литературная выставка «Всероссийская неделя детской и юношеской книги»	1-3 курс	23 – 29 марта	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, зав. библиотекой, библиотекарь, преподаватели русского языка и литературы
4.2.19	Развлекательное мероприятие КВН	1-3 курс	Апрель	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, студенческий совет
4.2.20	«Когда мы вместе сможем все», мероприятие, посвящённое Международному Дню семьи.	1-3 курс	13.05.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, классные руководители, тьютор,
4.2.21	«Славянской азбуки начало» - мероприятие, посвящённое ко Дню славянской письменности и культуры	1-3 курс	24.05.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.22	День русского языка - Пушкинский день России	1-3 курс	06.06.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного

				образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, зав. библиотекой, библиотекарь, студенческий совет
4.2.23	Выпускной вечер: «Пришла пора нам расставаться!»		июнь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, студенческий совет
	4.3. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия			
4.3.1	Участие в личном первенстве обучающихся Тульской области по спортивному ориентированию «Засечный рубеж», посвященном Дню оружейника	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, начальник отдела по воспитательной работе, руководитель физ. воспитания, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.3.2	Туристическо-спортивная игра, посвященная Дню российского туризма	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, начальник отдела по воспитательной работе, руководитель физ. воспитания, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.3.3	Организация спортивных секций. Вовлечение студентов в спортивные секции	1-3 курс	Сентябрь - октябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела по воспитательной работе, руководитель физ. воспитания, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.3.4	Участие в спортивных состязаниях, посвященных Дню города и Дню области	1-3 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, руководитель физ. воспитания, преподаватели физкультуры

4.3.5	Участие в спартакиаде среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Тульской области (согласно календарю спартакиады)	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры
4.3.6	Профилактика вредных привычек и пропаганда здорового образа жизни (по отдельному плану)	1-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник, студенческий совет
4.3.7	Подготовка и проведение сдачи норм физкультурного комплекса «Готов к труду и обороне»	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры
4.3.8	Проведение спортивных соревнований среди групп колледжа (по графику)	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры, классные руководители, кураторы групп
4.3.9	Тематические классные часы, лекции в рамках акции «Стоп ВИЧ/СПИД», волонтерская акция «Всемирный день борьбы со СПИДом» - «Молодежь против СПИДа» - Профилактика венерических заболеваний	1-3 курс	Декабрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник,
4.3.10	Акция «Всемирный день отказа от курения» Акция «Бросай курить!»	1-3 курс	16.11. 31.05.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели,

				библиотекарь, медицинский работник, студенческий совет
4.3.11	Конкурс на лучшую антинаркотическую листовку	1-2 курс	Декабрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник, студенческий совет
4.3.12	«Береги здоровье смолоду» - спортивный праздник, посвященный Всероссийскому Дню здоровья.	1-3 курс	06.04.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, руководитель физ. воспитания кураторы учебных групп, тьютор
4.3.13	«День Здоровья»	1-3 курс	Апрель	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник, студенческий совет
4.3.14	Классные часы «Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник
4.3.15	Распространение информационного материала с целью профилактики табакокурения, алкоголизма, наркомании	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, студенческий совет, Социально-психологическая служба, волонтерский отряд
4.3.16	Книжные выставки по профилактике всех зависимостей	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы,

				зав. библиотекой, библиотекарь, студенческий совет
4.3.17	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	1-3 курс	28 – 30 октября	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп.
4.3.18	Уроки безопасности в сети Интернет	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп.
4.3.19	Антинаркотический месячник «Вместе против наркотиков»	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп, студенческий совет
	4.4. Экологическое воспитание			
4.4.1	Классные часы на тему "Экология и энергосбережение" в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	1-3 курс	11 – 29 октября	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп,тьютор
4.4.2	Всемирный день Земли	1-3 курс	22.04.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп, тьютор
4.4.3	Всемирный день окружающей среды	1-3 курс	03.06.	Зам. директора по УВР, начальник отдела

				воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп, тьютор
4.4.4	Участие в эколого-просветительских акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	1-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.4.5	Участие в проектной, научно-исследовательской деятельности экологической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	1-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь,
4.4.6	Реализация проектов экологической направленности	1-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, студенческий совет
	5.Организация предметно-пространственной среды			
5.1	Оформление и обновление книжных выставок и информационного стенда в библиотеке.	1-3 курс	В течение учебного года	Библиотекарь
5.2	Оформление и обновление стенда с контактами служб помощи и кризисных центров.	1-3 курс	В течение учебного года	Социально-психологическая служба
5.3	Участие студентов в эстетическом оформлении кабинетов и лабораторий, стендов в холлах колледжа.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, педагоги дополнительного образования, педагог-

				организатор
5.4	Оформление стендов	1-3 курсы	В течение года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор
5.5	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные с профессией	1-3 курсы	В течение года	Администрация колледжа, мастера п/о, преподаватели
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
6.1	Проведение родительских собраний	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог, старший мастер
6.2	Обучающая экскурсия для родителей потенциальных абитуриентов по ОО СПО с целью получения прикладных профессиональных навыков и оценки возможностей материально-технического обеспечения.	1-3 курс	Октябрь	Администрация колледжа, советник по воспитанию, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор
6.3	Привлечение родителей к организации внеклассной воспитательной работы со студентами.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог
6.4	Анкетирование родителей по различным вопросам.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор. Социально-психологическая служба.

6.5	Индивидуальная работа с родителями студентов.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, педагог-психолог, социальный педагог, заведующие отделением
6.6	Выявление проблемных семей, постановка на внутриколледжный учёт.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог.
6.7	Консультирование родителей: - рекомендации психолога, как помочь подростку в период адаптации; - по проблемам индивидуального развития студентов, по проблемам общения с детьми.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, заведующие отделениями, педагог-психолог, социальный педагог,тьютор, классные руководители, кураторы групп,мастера п/о
6.8	Организация работы представителей родителей в Совете учреждения, родительском комитете.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, заведующие отделениями
6.9	Составление и обновление социального паспорта группы.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник воспитательного отдела, социальный педагог, классные руководители, кураторы учебных групп.
6.10	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях.	1-3 курс	В течение учебного года	Классные руководители, кураторы учебных групп, мастера п/о
	7. Самоуправление			
7.1	Участие в региональном слёте Тульского областного молодёжного общественного волонтёрского движения учреждений СПО «Регион добрых дел».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник по воспитанию, начальник воспитательного отдела, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.2	Заседание студенческого совета и волонтёрского отряда, посвящённое	1-3 курс	03 .12	Зам. директора по УВР, советник директора по

	Международному дню добровольца в России.			воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.3	День добровольца (волонтера) в России.	1-3 курс	05.12	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.4	Подготовка волонтёров для Регионального и национального чемпионатов «Профессионалы», «Абилимпикс».	1-3 курс	По графику проведения чемпионатов	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.5	Участие в форумах, конкурсах, слётах волонтёрской деятельности.	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.6	Заседание студенческого совета и волонтёрского отряда.	1-3 курс	Ежемесячно	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.7	Конкурс на лучшую студенческую группу.	1-3 курс	Апрель	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.8	Награждение активных студентов колледжа «Лидеры ТКПТС».	1-3 курс	Июнь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования,

				студенческий совет, волонтерский отряд
7.9	Областной слёт лидеров органов студенческого самоуправления учреждений среднего профессионального образования Тульской области.	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.10	Областной конкурс волонтерских проектов «Хочу делать добро!».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.11	Областной слет лидеров органов студенческого самоуправления «Большая гонка студенческих советов».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.12	Выборы студенческих советов учебных групп и отделений.	1-3 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.13	Волонтёрские акции.	1-3 курс	По отдельному плану	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
	8. Профилактика и безопасность			
8.1	Координирование плана работы с органами и учреждениями системы профилактики.	1-3 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог

8.2	Неделя безопасности.	1-3 курс	сентябрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.3	Классные часы, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом. «Меры по противодействию терроризму», «Правила поведения в случае террористического акта».	1-3 курс	03 сентября	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы групп
8.4	Организация встреч для обучающихся и педагогических работников со специалистами субъектов системы профилактики.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.5	Своевременное выявление проблемных ситуаций в семьях с последующей постановкой семьи и подростка на внутриколледжный контроль.	1-3 курс	По мере необходимости	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.6	Круглый стол «Права ребёнка с рождения до совершеннолетия».	1-3 курс	Ноябрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.7	Оформление в библиотеке методического уголка по правовому воспитанию для обучающихся и кураторов учебных групп.	1-3 курс	Ноябрь	Заведующий библиотекой, библиотекарь.
8.8	Участие в областном конкурсе агитбригад антинаркотической направленности среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Тульской области.	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог, студенческий совет, волонтерский отряд
8.9	Областной конкурс «Молодёжь против коррупции».	1-3 курс	По графику	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог -

			проведения	организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог, студенческий совет, волонтерский отряд
8.10	Участие в региональном студенческом форуме «Проблема коррупции в России: взгляд молодёжи», посвящённый международному дню борьбы против коррупции.	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог, преподаватели общественных дисциплин
8.11	Участие в региональном конкурсе видеороликов «Молодёжь о Конституции Российской Федерации» среди обучающихся образовательных организаций Тульской области, посвящённый дню Конституции.	1-3 курс	Декабрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог, преподаватели общественных дисциплин
8.12	Тематические классные часы и беседы, профилактические акции: - Права и обязанности обучающихся, соблюдение Правил внутреннего распорядка, традиции колледжа; - Профилактика ДТП; - Предупреждение правонарушений и преступлений среди обучающихся. Новое в законодательстве - Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних. - Профилактика травматизма на объектах ж/д транспорта - Молодёжный экстремизм: корни и проблемы - Терроризм – чума XXI века - Противодействие коррупции.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, преподаватели общественных дисциплин, классные руководители, кураторы групп
8.13	Профилактическая работа со обучающимися, состоящими на всех видах учёта.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, кураторы учебных групп
8.14	Заседания Совета профилактики в колледже.	1-3 курс	В течение года ежемесячно	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог,

				классные руководители, кураторы учебных групп
8.15	Работа по оформлению и корректировке социального паспорта колледжа.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, кураторы учебных групп
8.16	Вовлечение «трудных» студентов в спортивные секции, в творческие объединения.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физ. воспитания, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, классные руководители, кураторы учебных групп
8.17	Организация работы волонтеров по профилактике употребления ПАВ.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
8.18	Регулярное размещение информации профилактического характера на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
8.19	Общеколледжная тематическая линейка по итогам месяца.	1-3 курс	На последней неделе месяца	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-

				организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
8.20	Комплекс мероприятий, посвящённых международному дню борьбы с коррупцией.	1-3 курс	Декабрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, преподаватели, тьютор
8.21	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ.	1-3 курс	30.04.	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, классные руководители, кураторы учебных групп, тютор
8.22	Регулярное размещение информации профилактического характера на тему профилактики ДТП и детского травматизма на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
9.1	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Ресурсным центром по развитию добровольчества (волонтерства) в Тульской области».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор

9.2	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодёжным многопрофильным центром «Родина»	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.3	Совместная организация мероприятий и мастер-классов с Государственным учреждение Тульской области «Региональный центр «Развитие».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.4	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «ОППСМ «Шанс».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.5	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Волонтерским центром «Культурная помощь».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.6	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодёжка ОНФ - Тульская область».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-

				организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.7	Экскурсии на предприятия-партнёров.	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УПР, начальник отдела практической подготовки, преподаватели, мастера п/о
9.8	Участие представителей работодателей в круглых столах, лекториях, ярмарках вакансий по профориентации и трудоустройству.	3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, , начальник отдела практической работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.9	Участие представителейработодателейв разработке и утверждении программ профессиональных модулей, программ учебных и производственных практик.	1-3 курс	Согласно графика	Заместитель директора по УПР, методический отдел
9.10	Участие представителей работодателей в качестве экспертов ДЭ.	3 курс	июнь	Заместитель директора по УПР начальник отдела практической подготовки, старший мстер
9.11	Взаимодействие с центрами занятости населения, органами власти, общественными организациями, индивидуальными предпринимателями.	1-3 курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УПР, начальник отдела практической подготовки, старший мастер
9.12	Мониторинг состояния рынка труда г.Тулы, информирование студентов - выпускников о его потребностях в профессиях и специальностях.	3 курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УПР.
9.13	Увеличение количество социальных партнёров - потенциальных работодателей.	3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
10.1	Предметные недели, посвящённые различным научным областям.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп

10.2	Тульские научные студенческие чтения «Пищевая промышленность: история и перспективы развития».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп
10.3	Проведение научно-практических конференций студентов.	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп
10.4	Участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня).	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп
10.5	Участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ.	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп
10.6	Контроль за трудоустройством выпускников.	1-3 курс	По плану	Зам. директора по УПР, , начальник отдела практической подготовки, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о
10.7	Сбор предварительных данных о дальнейшем трудоустройстве, обучении выпускников (анкетирование).	3 курс	По плану	Зам. директора по УПР, начальник отдела практической подготовки, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
10.8	Мониторинг трудоустройства выпускников.	3 курс	По плану	Зам. директора по УПР, начальник отдела практической подготовки, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор

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

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;