



Министерство просвещения Российской Федерации
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новоспаский технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(код и наименование в соответствии с ФГОС)

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Одобрено протоколом
педагогического совета:

Утверждено Приказом
ОГБПОУ КТТ:

Согласовано с предприятием-
работодателем
Закрытым акционерным обществом
«Проминвест»

Протокол № 10 от 29 июня 2023 г.
реквизиты утверждающего документа

Приказ № 227 от 21 августа 2023 г.
реквизиты утверждающего документа

Генеральный директор / Н.Г. Мясников
подпись ФИО



2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....	
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы.....	
4.1. Общие компетенции.....	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	
5.1. Учебный план.....	
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)	
5.3. Календарный учебный график	
5.4. Рабочая программа воспитания.....	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана 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 18 мая 2022 г. № 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Техник-технолог» осваивает общие виды деятельности:

Наименование направленности	Вид деятельности
Производство продуктов питания из мясного сырья	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Производство молочной продукции	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
---------------------------------	---

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ЗАО «Проминвест»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем	
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Техник-технолог– 4464 академических часов.

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность.

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

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

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

	профессиональной деятельности		поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации
ОК 04	Эффективно		Умения:

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Практический опыт: 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 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.
		Умения: 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; 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. 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.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Практический опыт: 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 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 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 молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные 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 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.
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.	Практический опыт: 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.
	ПК 1.2. Организовывать	Практический опыт: ведения утвержденной

	выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на	учетно- отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга
--	--	---

	автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	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 молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Практический опыт: 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 внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации
--	--	---

		о качестве продукции и состоянии оборудования. Умения: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки 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 продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения. Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на
--	--	---

		заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки 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 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.	Практический опыт: 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 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 проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

		Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения
--	--	--

		или заморозки; режимы первичной переработки 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 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 молочной продукции.	Практический опыт: 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 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; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки 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 продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Практический опыт: 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 анализи 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 заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; 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.	Практический опыт: 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 заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; 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.	Практический опыт: 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 анализи 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 для	оборудования
--	--	---------------------	--------------

		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 заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; 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.	Практический опыт: 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.	Практический опыт: 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.	Практический опыт: 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.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Практический опыт: 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.	Практический опыт: ведения утвержденной учётно-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 учётно-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.
ПК 7.1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности		Навыки:
	Н.7.1.01	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, организация выполнения технологических операций производства, ведение учетно-отчетной документации производства с использованием цифровых технологий;
	Н.6.1.02	Использование цифровых технологий в обеспечении проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов из животного происхождения и технологических процессов их производства
		Умения:
	У 6.1.01	Использовать информационные и цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;
	У 6.1.02	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции на автоматизированных технологических линиях.

		Знания:
	3.6.1.01	Состава, функций и возможностей использования информационных и цифровых технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из животного происхождения;
	3.6.1.02	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 животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
	3.6.1.03	Методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы			
ООД. 00	Блок ООД	1476	290	1
ООД. 01	Русский язык	72		1
ООД. 02	Литература	108		1
ООД. 03	История	136		1
ООД. 04	Обществознание	72		1
ООД. 05	География	72		1
ООД. 06	Иностранный язык	72	70	1
ООД. 07	Математика	232		1
ООД. 08	Информатика	144	64	1
ООД. 09	Физическая культура	72	68	1
ООД. 10	ОБЖ	68	22	1
ООД. 11	Физика	108	22	1

ООД. 12	Химия	144	22	1
ООД. 13	Биология	144	22	1
ООД. 14	Индивидуальный проект	32		1
СГ.00	Социально- гуманитарный цикл	384	276	2-3
СГ.01	История России	34	4	3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	102	98	2,3
СГ.03	Физическая культура	102	98	2.3
СГ.04	Основы финансовой грамотности	38	16	2
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	70	48	3
СГ.06	Основы бережливого производства	38	12	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	390	190	2,3
ОП.01	Процессы и аппараты	128	64	2
ОП.02	Метрология и стандартизация	42	20	2
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	58	18	2
ОП.04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	76	36	3

ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	48	32	3
ОП.06	Охрана труда	38	20	2,3
ВЧ.00	Вариативная часть. Общепрофессиональные дисциплины	276	126	2,3
ОП.07	Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве	82	30	2,3
ОП.08	Оборудование	44	20	2
ОП.09	Биохимия молока и мяса, молочных и мясных продуктов	74	30	2
ОП.10	Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса	38	12	3
П. 00	Профессиональный цикл	1578	1100	2,3
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	292	200	2
МДК.01.0 1	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	108	20	2

УП. 01	Учебная практика	108	108	2
ПП. 01	Производственная практика	72	72	2
ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	252	180	2
МДК.02.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	108	36	2
УП.02	Учебная практика	72	72	2
ПП.02	Производственная практика	72	72	2
ПМ.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке	292	216	2

МДК.03.0 1	Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	108	36	2
УП.03	Учебная практика	72	72	2
ПП.03	Производственная практика	72	72	2
ПМ.04	Обеспечение безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	292	216	3
МДК.04.0 1	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	108	36	3
УП.04	Учебная практика	72	72	3
ПП.04	Производственная практика	72	72	3
ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения	182	108	3

МДК.05.0 1	Управление структурным подразделением организации	82	36	3
ПП.05	Производственная практика	36	36	3
ПМ.06	Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел - мастер"	180	144	3
МДК.06.0 1	Технология производства различных видов сыров	108	36	3
УП.06	Учебная практика	36	36	3
ПП.06	Производственная практика	36	36	3
ПДП	Преддипломная практика	144	144	3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216	216	3
Итого		4212	144	
ДПБ.00	Дополнительный профессиональный блок ЗАО «Проминвест»	252	216	2,3
ПМ.07	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	252	216	2,3
МДК 07.01	Автоматизация и цифровизация производства	72	36	2,3

УП.07	Учебная практика	72	72	2
ПП.07	Производственная практика	108	108	3
Объем образовательной программы		4464	360	1,2,3
Срок обучения		2 г. 10 мес.		

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1.			
2.	ОП.07 Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве	82	Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине
3.	ОП.08 Оборудование	44	Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине
4.	ОП. 09 Биохимия молока и мяса , молочных и мясных продуктов	74	Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине
5.	ОП. 10 Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса	38	Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине
6.	МДК 06.01 Технология производства различных видов сыров	52	Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине
7.	ПМ.07 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	252	Профильная рабочая профессия

Итого	542	-
--------------	------------	----------

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п / п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ. 01	Производственная практика 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	108	2	Производственный участок предприятия	
2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ. 02	Производственная практика 02. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	72	2	Производственный участок предприятия Технического обслуживания	
3	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке	ПМ. 03	Производственная практика 03. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке	72	2	Производственный участок предприятия	

4	Обеспечение безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	ПМ. 04	Производственная практика 04. Обеспечение безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	72	3	Производствен ный участок предприятия	
5	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 05	Производственная практика 05. Обеспечение деятельности структурного подразделения	72	3	Производствен ный участок предприятия	
6	Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел - мастер"	ПМ. 06	Производственная практика 06. Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел - мастер"	36	3	Производствен ный участок предприятия	
7	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПМ 07	Производственная практика 07. Цифровые технологии в профессиональной деятельности	108	3	Производствен ный участок предприятия	

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент-5 окт	6-12	13-19	20-26	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	5-11	12-18	19-25	2-8	9-15	16-22	2-8	9-15	16-22	23-29	6-12	13-19	20-26	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	14-21	22-28	6-12	13-19	20-26	3-9	10-16	17-23	24-31				
I																																																
II																																																
III																																																
111																																																

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Промежуточная аттестация	Практики			ГИА		Каникулы	Всего
			Учебная практика	Производственная практика(по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	39	2						11	52
II	25	2	9	6				10	52
III	19	2	5	5	4	4	2	2	43
Всего	83	6	14	11	4	4	2	23	147

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Модули и дисциплины (вариативная часть)



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Практики

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-гуманитарных дисциплин;
- иностранного языка;
- процессов и аппаратов пищевых - производств;информационных технологий;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технология молока и молочных продуктов (по выбору);

- технологическое оборудование молочного производства (по выбору);
- технология мяса и мясных продуктов (по выбору);
- технологическое оборудование мясного производства (по выбору).

Лаборатории:

- химии;
- биохимии молока и молочных продуктов (по выбору);
- биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору);
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;-
- автоматизации технологических процессов;
- метрологии и стандартизации.

Мастерские:

- сельскохозяйственные биотехнологии.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный	1200x600

	Шкаф	
	Стул ученический на ножках	665x310
	Стол учителя	750x600
	Кресло/стул компьютерное	Стандарт Престиж ткань
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
	Магнитно-маркерная поверхность	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	A4/A3, лазерное
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
Дополнительное оборудование		
	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный	1200x600
	Шкаф	
	Стул ученический на ножках	665x310
	Стол учителя	750x600
	Кресло/стул компьютерное	Стандарт Престиж ткань
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		

	Магнитно-маркерная поверхность	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	A4/A3, лазерное
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
Дополнительное оборудование		
	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

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

Кабинет «Библиотека» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	размер: 2100x2100x1200м
	Стеллаж	односторонний 2200x800x288
	Шкаф открытый	
	Читательский стол двухместный, многоместный	750x800x550, 750x1600x550 стол читательский
	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
	Информационный стенд	100x150
	Стул	665x310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по
	МФУ	A4/A3, лазерное
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Читальный зал» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№ Наименование оборудования		Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	размер: 2100x2100x1200м
	Стеллаж открытый	односторонний 2200x800x288
	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм. Торцы отделаны кромкой ПВХ 0,5 и 2,0 мм.
	Читательский стол двухместный	СанПин 2.4.2.2821-10
	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
	Информационный стенд	100x150
	Стул	100x150
	Кресло читательское	665x310
	Кресло компьютерное	Стандарт
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя)	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	A4/A3, лазерное
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий
Лаборатория «Химии»

№	Наименование оборудования	
1.	Стол письменный	Стол письменный
2.	Стул	Стул
3.	Стол для преподавателя	Стол для преподавателя прямой
4.	Общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы;	

5.	Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели;	
6.	Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки.	

Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов», «Биохимии мяса и мясных продуктов», «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	измерительное оборудование: весы, РН-метр;	
2	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	
3	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	
4	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;	
5	оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

№	Наименование оборудования	
1	Стол письменный	Стол письменный
2	Стул	Стул
3	Стол для преподавателя	Стол для преподавателя прямой
4	комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;	
5	комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;	
6	комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;	
7	комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».	

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	средства измерения электрических величин;	
2	средства измерения геометрических размеров;	
3	раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»;	
4	видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация».	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
2	Проектор (настольный / инсталляционный, короткофокусный / ультракороткофокусный, 3D-проектор, проектор точечной подсветки)	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
3	Многофункциональное устройство (принтер, сканер, копир)	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
Дополнительное оборудование		
1	Акустические колонки	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
2		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
Дополнительное оборудование		
1	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
2	Обучающиеся стенды	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными

		нормами и правилами
--	--	---------------------

6.1.2.4. Оснащение мастерских

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Бокс (шкаф) ламинарный	Средняя скорость потока воздуха, входящего в бокс через рабочий проём, м/с ... $0,47 \pm 0,03$; Средняя скорость нисходящего воздушного потока в рабочей камере бокса, м/с ... $0,35 \pm 0,01$; Производительность по чистому воздуху, подаваемому в рабочую камеру бокса, м ³ /ч ... 795-817; Степень рециркуляции воздуха в боксе, % ... около 70; Параметры электропитания бокса: напряжение, В~ ... 220-240В; частота, Гц ... 50.
2	Дистиллятор	Полностью автоматический аппарат для одинарной дистилляции воды 4-10 л/час, Напряжение - 220 В Объем бака-накопителя, л 8. Род тока однофазный переменный
3	Шкаф сухо-жаровой	Объем рабочей камеры - 40-80 м ³ , диапазон рабочих температур - 50-200 °С, Принудительная конвекция, Напряжение питания - 220 В
4	Автоклав автоматический или полуавтоматический	Вертикальная или горизонтальная загрузка; диапазон температур, °С — 105-137; объем камеры, л — 50 -75;
5	Холодильник	Общий полезный объем: 300-400 л, Объем холодильной камеры – 200-300 л, Объем морозильной камеры – 100-200л
6	Шкаф для химических реактивов и лабораторной посуды	Габаритные размеры 900х400х 1900, дерево, металл
Дополнительное оборудование		
1	Микроскоп	Микроскоп стереоскопический для проведения препаровальных работ. Диапазон увеличения – от 4х до 100х ;

		Линейное поле зрения, в пределах (мм) - 39 - 2,4; Рабочее расстояние, не менее 95 мм, источник света.
2	рН метр	Диапазон измерений - рН 0-14; Точность измерений - $\pm 0,01$ - 0.05рН; Шаг шкалы прибора - 0.01рН; Питание - 220В, 2×3В.
3	Весы аналитические	Класс точности по ГОСТ 24104-2001 «Весы лабораторные. Общие технические требования» - I; Наибольший предел взвешивания - 110 - 220г; Дискретность - 0,1 мг
4	Мешалка магнитная	объём по воде 5 л, платформа 120×120 мм, нагрев до 500 °С, 1500 об/мин,
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Экран для проектора	200 x 200
2	Проектор	20000:1, 1280x800, HDMI
3	Ноутбук	CPU i5 / RAM 8 GB / HDD 1Tb / GPU 2 GB / Win10 / 15.6" Full HD (1920x1080) или аналог
Дополнительное оборудование		
1	Лазерный принтер	принтер, сканер ч\б
2	Система видеоконференцсвязи (групповые, персональные)	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами
Дополнительное оборудование		
1	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными

		нормами и правилами
2	Обучающиеся стенды	В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Пищевая промышленность.

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

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

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

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

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

№ п / п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 01. История России	
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 03. Безопасность жизнедеятельности	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet	СГ 04. Физическая культура	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

6.3.5. Практическая подготовка организована в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

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

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

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

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

Приложение 1

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения

код и наименование профессии/специальности

Матрица компетенций выпускника

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Код и наименование профессии/специальности

2023 г.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЧАСТЬ МАТРИЦЫ КОМПЕТЕНЦИЙ

		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения				
		ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ВД 2 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья; (по выбору)	ВД 3 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ВД 4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; (по выбору)	ВД 5 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)						
ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения		1	2	3	4	5
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	ТФ А/01.4	ПК 1.2	ПК 1.2			
	ТФ А/02.4		ПК 1.1 ПК 1.2			

технологических линиях						
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	ТФ В/01.4			ПК 2.1 ПК 2.2		
	ТФ В/02.4			ПК 2.3		
ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ПС 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	ТФ С/01.5					ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4
	ТФ С/02.5					ПК 3.1 ПК 3.5

ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке ПС 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ В/01.5				ПК 2.1	
	ТФ В/02.5				ПК 2.2	
	ТФ А/01.4	ПК 1.2	ПК 1.2			

ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ В/01.4		ПК 1.2	ПК 1.2				
--	-----------	--	--------	--------	--	--	--	--

Обозначение: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ
ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «*Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)*» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)
ПК 1.1.	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2.	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 1.1.01	- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
	Н 1.1.02	- проверки товарного оформления и хранения продукции;
	Н 1.1.03	- оформления документов на отпущенную продукцию;
	Н 1.1.04	- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
	Н 1.1.05	- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
	Н 1.2.01	- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;
	Н 1.2.02	- мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;
	Н 1.2.03	- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
	Н 1.2.04	- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
	Н 1.2.05	- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
	Н 1.2.06	- определения потребности в рабочей силе;
	Н 1.2.07	- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;

	Н 1.2.08	- учета рабочего времени и выработки работающих;
	Н 1.2.09	- организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
	Н 1.2.10	- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
	Н 1.2.11	- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
	Н 1.2.12	- участия в планировании основных показателей производства;
	Н 1.2.13	- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
	Н 1.2.14	- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
	Н 1.2.15	- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
	Н 1.2.16	- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	У 1.1.01	- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
	У 1.1.02	- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
	У 1.1.03	- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
	У 1.1.04	- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
	У 1.1.05	- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
	У 1.2.01	- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
	У 1.2.02	- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;
	У 1.2.03	- осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;
	У 1.2.04	- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

	У 1.2.05	- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
	У 1.2.06	- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
	У 1.2.07	- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
	У 1.2.08	- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
	У 1.2.09	- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
	У 1.2.10	- определять потребности в рабочей силе;
	У 1.2.11	- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
	У 1.2.12	- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
	У 1.2.13	- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
	У 1.2.14	- учитывать рабочее время и выработку работающих;
	У 1.2.15	- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
	У 1.2.16	- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	З 1.1.01	- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
	З 1.1.02	- основы производственного учета;
	З 1.1.03	- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
	З 1.1.04	- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
	З 1.2.01	- требования охраны труда;
	З 1.2.02	- производственный контроль на предприятиях отрасли;
	З 1.2.03	- виды брака и его учет в производстве;
	З 1.2.04	- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 292 часа

в том числе в форме практической подготовки 216 часов

Из них на освоение МДК 108 часов

в том числе самостоятельная работа 2 часа

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных работ и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1. ПК 1.2.	МДК 01.01. Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	108	36	108	36	20	2	8		
	Учебная практика	110	108					2	108	
	Производственная практика	74	72					2		72
	Промежуточная аттестация							10		
	Всего:	292	216	108	36	20	-		110	74

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч./ в том числе практической подготовки, ак.час	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация технологических процессов производства продукции на предприятиях молочной промышленности				
МДК 01.01 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях				
Тема 1.1. Организация промышленного производства молочной продукции	Содержание			
	1. Основные типы предприятий молочной промышленности. Ассортимент выпускаемой молочной продукции. Роль молока и молочных продуктов в питании человека	2	ПК 1.2., ОК 09.	Н 1.2.01, У 1.2.02,
Раздел 2. Молоко, как сырье для молочной промышленности				
Тема 2.1. Состав молока	Содержание			
	2. Средний химический состав коровьего молока. Фальсификация молочного сырья. Изменение химического состава молока под влиянием различных факторов.	2	ПК 1.2. ОК 01., ОК 09.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа №1. Определение в молоке степени чистоты, органолептических и физико-химических показателей и сравнение их с показателями по ГОСТу.	2	ПК 1.2. ОК 02., ОК 04.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	Лабораторная работа №2. Определение фальсификации молока. Определение в молоке ингибирующих веществ, бактериальной обсемененности, количества соматических клеток, и сравнение их с показателями по ГОСТу.	2	ПК 1.2. ОК 02., ОК 04.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	Содержание			
	3. Вода и сухой молочный остаток	2	ПК 1.2. ОК 02.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	Содержание			
	4. Белки молока. Казеин. Сывороточные белки. Белки оболочек жировых шариков.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 05.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа №3. Определение белка в молоке.	2	ПК 1.2. ОК 02.	Н 1.2.04, У 1.2.01

			ОК 04.	
	Содержание			
	5. Молочный жир. Жирнокислотный и триглицеридный состав молочного жира. Физико-химические свойства молочного жира.	2	ПК 1.2. ОК 01., ОК 09.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа №4. Определение массовой доли жира в молоке.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	Практическое занятие №1. Определение средней массовой доли жира в молоке, пересчет в килограммы жира, вычисление массы молока по его объему, расчёт энергетической ценности молока.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	Практическое занятие №2. Оформление товарно-транспортной накладной, акта на несоответствие показателей, реестра товарно-транспортных накладных.	2	ПК 1.1. ОК 02. ОК 04, ОК 09	Н 1.1.01, Н1.1.03, Н 1.1.03, Н 1.2.04 У1.1.01, У1.1.02, У1.1.03,
	Содержание			
	6. Молочный сахар. Строение и свойства лактозы. Брожение молочного сахара.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	Содержание			
	7. Минеральный состав молока. Макроэлементы и микроэлементы молока	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 09.	Н 1.2.04, У 1.2.01
	Содержание			
	8. Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока. Физико-химические свойства молока: кислотность, окислительно-восстановительный потенциал, плотность, вязкость, осмотическое давление, температура замерзания, электропроводность, показатель преломления. Технологические свойства молока: термоустойчивость, сычужная свертываемость. Органолептические свойства молока: вкус и запах, консистенция, цвет. Показатели натуральности и свежести молока.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 09.	Н 1.2.04, Н 1.2.16, У 1.2.01
Раздел 3. Организационно-технологические схемы переработки молока и производства молочной продукции				
Тема 3.1. Комплексные линии механической, вакуумной и тепловой обработки молока	Содержание			
	9. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве пастеризованного молока.	2	ПК 1.2. ОК 01. ОК 05, ОК 09.	Н 1.2.06, Н 1.2.07, Н 1.2.08, Н 1.2.09, Н 1.2.10, Н 1.2.13 У 1.2.10, У 1.2.11, У 1.2.12, У 1.2.13, У 1.2.14, У 1.2.15 3 1.2.01
	10. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве стерилизованного молока.	2	ПК 1.2. ОК 01. ОК 05, ОК 09.	Н 1.2.06, Н 1.2.07, Н 1.2.08, Н 1.2.09, Н 1.2.10, Н 1.2.13, У 1.2.10, У 1.2.11, У 1.2.12, У 1.2.13, У 1.2.14, У 1.2.15

				3 1.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа №5. Изучение процесса сепарирования молока.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 3 1.1.01, 3 1.1.02, 3 1.1.03 3 1.1.04, 3 1.2.01, 3 1.2.02 3 1.2.03, 3 1.2.04
	Лабораторная работа №6. Определение эффективности гомогенизации молока.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 3 1.1.01, 3 1.1.02, 3 1.1.03 3 1.1.04, 3 1.2.01, 3 1.2.02 3 1.2.03, 3 1.2.04
	Практическое занятие №3. Расчет компонентов нормализованных смесей графическими методами - методом треугольника и квадрата.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 3 1.1.01, 3 1.1.02, 3 1.1.03 3 1.1.04, 3 1.2.01, 3 1.2.02 3 1.2.03, 3 1.2.04
Раздел 4. Технологические процессы производства цельномолочных продуктов				
Тема 4.1. Технологические процессы производства пастеризованных молока и сливок	Содержание			
	11. Требования к сырью при выработке питьевого молока. Общая технология производства пастеризованных молока и сливок. Основные технологические стадии производства пастеризованного молока. Изменение составных частей молока в процессе механической и тепловой обработки. Основные технологические стадии производства пастеризованных сливок. Изменение составных частей сливок в процессе производства. Технологическая схема производства пастеризованного молока и сливок в аппаратном исполнении. Требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки пастеризованного молока и сливок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	2	ПК1.1., ПК1.2. ОК 02. ОК 05, ОК 09	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 3 1.1.01, 3 1.1.02, 3 1.1.03 3 1.1.04, 3 1.2.01, 3 1.2.02 3 1.2.03, 3 1.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа №7. Технология производства пастеризованного молока.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 3 1.1.01, 3 1.1.02, 3 1.1.03 3 1.1.04, 3 1.2.01, 3 1.2.02 3 1.2.03, 3 1.2.04
	Лабораторная работа №8. Технология производства пастеризованных сливок.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 3 1.1.01, 3 1.1.02, 3 1.1.03 3 1.1.04, 3 1.2.01, 3 1.2.02 3 1.2.03, 3 1.2.04
Тема 4.2. Технологические процессы производства стерилизованного	Содержание			
	12. Общая технология производства стерилизованных молока и сливок. Основные технологические стадии производства продуктов. Изменение составных частей молока в процессе производства стерилизованных	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У1.2.02,

молока и сливок	продуктов. Одноступенчатый и двухступенчатый способы производства. Косвенный и прямой нагрев продукта. Технологические схемы производства стерилизованного молока и сливок в аппаратурном исполнении. Контроль технологических процессов производства, стерилизованных молока и сливок. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки, стерилизованных молока и сливок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.			У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
Тема 4.3. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов	Содержание			
	13. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов. Коагуляция казеина и гелеобразование. Бактериальные закваски и концентраты для ферментированных молочных продуктов. Принципы подбора заквасочных культур. Технология использования заквасок в производственных условиях. Использование пробиотических и защитных культур.	2	ПК1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У 1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	Содержание			
	14. Технология производства кисломолочных продуктов. Ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Общая технология производства (резервуарный и термостатный способ). Технологические схемы производства жидких кисломолочных продуктов в аппаратурном исполнении.	2	ПК1.1., ПК1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У 1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	Содержание			
	15. Технологические особенности производства жидких кисломолочных продуктов. Особенности производства кефира и кефирного продукта, простокваши, ряженки, варенца, йогурта, ацидофилина, айрана и др. Пороки. Особенности производства сквашенных продуктов. Контроль технологических процессов производства кисломолочных напитков. Требования действующих стандартов на кисломолочные продукты. Контроль на различных стадиях выработки кисломолочных напитков и заквасок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	2	ПК 1.1., ПК1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У 1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа №9. Технология производства кефира. Изучение	2	ПК1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У 1.2.02, У 1.2.03 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03

	пороков кисломолочных напитков.			З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
Тема 4.4. Технологические процессы производства сметаны	Содержание			
	16. Технологическая схема производства сметаны. Ассортимент сметаны. Общая технологическая схема производства сметаны. Пороки сметаны. Технологические схемы производства сметаны в аппаратном исполнении. Контроль технологических процессов производства сметаны. Требования действующего стандарта на сметану. Контроль на различных стадиях выработки сметаны и заквасок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	2	ПК1.1., ПК1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа №10. Технология производства сметаны термостатным способом. Изучение пороков сметаны.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
Тема 4.5. Технологические процессы производства творога	Содержание			
	17. Технология производства творога. Ассортимент творога. Способы коагуляции белков молока в производстве творога. Технологические схемы производства творога (традиционный и раздельный способы). Технологическая схема производства творога в аппаратном исполнении. Пороки творога.	2	ПК1.1., ПК1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	18. Технологические особенности производства творога на автоматизированных линиях. Особенности технологии творога различной жирности. Технология зерненого творога. Контроль технологических процессов производства творога и творожных изделий.	2	ПК1.1., ПК1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа №11. Технология производства творога с отделением сыворотки путем самопрессования и прессования. Пороки.	2	ПК1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	Практическое занятие №4. Расчеты выхода готового продукта и необходимого количества функциональных компонентов в производстве творога.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	Практическое занятие №5. Изучение конструкции линии по производству зерненого творога.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У1.2.02, У1.2.03 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
Тема 4.6. Производство	Содержание			
	19. Характеристика сливочного масла. Классификация и ассортимент	2	ПК1.1., ПК1.2.	Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.2.02,

сливочного масла	масла. Состав, пищевая, биологическая и энергетическая ценность сливочного масла. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Характеристика сырья для производства сливочного масла. Требования к сливкам- сырью при выработке масла. Методы обработки сливок в маслоделии (исправление пороков, пастеризация и дезодорация сливок).		ОК 01. ОК 04, ОК 09	Н 1.2.03, Н 1.2.05, Н 1.2.11 Н 1.2.12, Н 1.2.13, Н 1.2.14, Н 1.2.15, У 1.1.01, У 1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.06, У 1.2.07, У 1.2.12, У 1.2.16 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	20. Технологические процессы производства масла методом преобразования высокожирных сливок. Получение высокожирных сливок. Характеристика высокожирных сливок. Способы получения. Стадии получения высокожирных сливок. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования сливок. Режимы сепарирования сливок. Конструкция и работа сепараторов для получения высокожирных сливок. Нормализация высокожирных сливок. Преобразование высокожирных сливок в масло. Сущность процесса маслообразования. Стадии процесса маслообразования, особенности процесса в аппаратах цилиндрического и пластинчатого типа. Факторы, влияющие на работу маслообразователя. Фасование и упаковывание сливочного масла, выработанного методом преобразования высокожирных сливок. Термостатирование и холодильное хранение масла.	2	ПК 1.1., ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 09	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа №12. Выработка сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У 1.2.02, У 1.2.03 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	Практическое занятие №6. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства масла методом преобразования высокожирных сливок.	2	ПК 1.2. ОК 02. ОК 04, ОК 07	Н 1.2.04, У 1.2.02, У 1.2.03 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 1.1.04, З 1.2.01, З 1.2.02 З 1.2.03, З 1.2.04
	Всего по МДК 01.01.	76		
	Экзамен	8		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:		2		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
Тематика курсового проекта:				
1. Проект цеха по производству пастеризованного молока мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.				
2. Проект цеха по производству творога традиционным способом мощностью 24 тонн				

перерабатываемого молока в смену. 3. Проект цеха по производству творога на линии ОЛИТ-Про мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену. 4. Проект цеха по производству творога и творожных изделий мощностью 32 тонны перерабатываемого молока в смену. 5. Проект цеха по производству ультрапастеризованного молока мощностью 40 тонн перерабатываемого молока в смену. 6. Проект цеха по производству питьевых сливок мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену. 7. Проект цеха по производству кефира мощностью 18 тонн перерабатываемого молока в смену. 8. Проект цеха по производству ряженки мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену. 9. Проект цеха по производству йогурта мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену. 10. Проект цеха по производству сметаны мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.			
Обязательная аудиторная учебные занятия по курсовому проекту: 1. Консультация по структуре курсового проекта. 2. Консультация по продуктовому расчету заданного ассортимента. 3. Консультация по оформлению совмещенного графика работы оборудования и технологических процессов. 4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки. 5. Консультация по составлению графических схем заданных продуктов. 6. Консультация по написанию раздела «Организация производства заквасок». 8. Консультация по написанию раздела «Подбор технологического оборудования». 9. Консультация по написанию раздела «Мойка и дезинфекция на молочном предприятии». 10. Консультация по написанию раздела «Обеспечение экологической безопасности». 11. Консультация по оформлению графической части. 12. Консультация по оформлению списка используемых источников.	20		
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ 1. Ознакомление с производственной лабораторией. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство молочных продуктов: - изучение нормативной и технологической документации;	108		

- проведение основных методов исследования сырья; - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; - ведение лабораторных и технологических журналов по производству молочных продуктов			
Дифференцированный зачет	2		
Производственная практика по ПМ 01 Виды работ 1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах. 6. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах. 7. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов: - тепловая обработка сырья; - механическая обработка нормализованных смесей; - заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов; - контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; - контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; - определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; - знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах. 8. Участие в оценке качества молочных продуктов: - изучение нормативной документации; - проведение лабораторных исследований и оценка качества; - дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов. Дублирование на рабочих местах. 9. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.	72		
Дифференцированный зачет	2		
Консультации	2		
	292		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ОГБПОУ КТТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов.

Производственная практика реализуется в организациях ООО МК «Вита», ООО «НовМолДом», обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области переработки молока и молочных продуктов.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 443 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6.
2. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 336 с. - ISBN 976-5-98879-219-2.
3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов: учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8617-5.
4. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114- 8616-8.
5. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6.

6. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. . Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456403> (дата обращения: 12.07.2022).
2. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения: учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91859> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91892> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
4. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/221291> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум: учебное пособие для спо / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5- 8114-9063-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233210> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис учебное пособие для СПО / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 418 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11036-4.
2. Кузнецова О.Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст: электронный.

3. Мирошникова Е.П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Мирошникова Е.П. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный.
4. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст электронный.
5. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств: учебное пособие / Хамитова Е.К. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ⁶	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения	

	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	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	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ситуациях;		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1. 1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Имеет практический опыт	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и соблюдения нормативов и правил удаления отходов; 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.
Уметь	Умения: 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 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.
Знать	Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.1.4 Перечень личностных результатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 292

Из них на освоение МДК 76

в том числе

курсовая работа 20

самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 108 часа

производственная - 72 часов

консультации 2ч

Промежуточная аттестация __12__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов							Практики	
			Обучение по МДК в том числе							Производственная
			Теория	Консультации	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4		5	6		7	8	9
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК 02.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	292	40	2	36	20	2	8		
	Учебная практика							2	108	
	Производственная практика							2		72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов	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
1	2	3
Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли		
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09,ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3,ЛР3, ЛР6,ЛР9,ЛР10 Содержание Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции	2
	Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции. Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2
	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.	2

	Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение производства на предприятии мясной отрасли	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2 ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание 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.	2
	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.	2
	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.	2

	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок). Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок). Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	2
Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов		
2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности 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	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	2
2.2. Первичная обработка скота	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	2
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	2

	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	2
	Практическое занятие. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	2
2.3. Первичная переработка свиней	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание 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. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание. Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследования на трихинеллез. Практическое занятие. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней. Лабораторная работа. 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 2 2 2

2.4. Первичная переработка птицы	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание 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. 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 занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание. Практическое занятие. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2
2.5. Первичная переработка кроликов	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание 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. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	2

		2
2.6. Обработка субпродуктов	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка шерстных субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов. Обработка слизистых субпродуктов. Обработка мясокостных субпродуктов. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	2 2
2.7. Обработка кишечного сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки. Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота. Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота. Обработка кишечного комплекса свиней. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.	2 2
2.7. Переработка крови	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2,	

	ЛР3,ЛР3, ЛР6,ЛР9,ЛР10 Содержание Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов. 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 и лабораторных работ Практическое занятие. Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	2 2
2.8. Обработка жирового сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 04,ОК05, ОК07, ОК 09,ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3,ЛР3, ЛР6,ЛР9,ЛР10 Содержание Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира. Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров. Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира	2

2.9. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание Химический состав шкур. Обработка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур. Обработка щетины. 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. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.	2 2
Тема 3. Механическая обработка и разделка мяса для промышленной переработки		
3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК 09, ВД 1, ПК1.1, ПК1.2, ЛР3, ЛР3, ЛР6, ЛР9, ЛР10 Содержание Тканевый, химический и нутриентный состав мяса. Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани. 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.	2

	Процесс свертывания крови. Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья. Лабораторная работа. Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	2 2
3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2. ЛР 3, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 10 Содержание Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. 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 и лабораторных работ Практическое занятие. Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества. Лабораторная работа. Определение термического состояния мясного сырья.	2 2 2
3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ЛР 3, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 10 Содержание Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства	

	колбасных изделий. 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 занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота. Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса. Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса. Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	2 2 2 2 2 2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловки мяса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1. 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. 6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.		

7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота. 8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. 9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней. 10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. 11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота. 12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. 13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной. 14. Выбор способа охлаждения мясного сырья. 15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. 16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования. 18. Выбор способа замораживания мясного сырья. 19. Выбор способа размораживания мясного сырья. 20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.	
Производственная практика раздела 1 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. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 6. Убой и первичная переработка свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. 9. Убой и первичная переработка кроликов. 10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы. 11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.	

12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. 14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови. 15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению. 16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. 18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя. 19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. 20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.	
--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://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 PROФобразование: [сайт]. ↑ URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК1.1 Осуществлять сдачу – приемку сырья и материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	знание в области сдачи-приемки расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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 с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03. «ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ
И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЁ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
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 молочной продукции.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 2.1.01	- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
	Н 2.1.02	- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
	Н 2.1.03	- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
	Н 2.1.04	- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
	Н 2.2.01	- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
	Н 2.2.02	- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
	Н 2.2.03	- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
	Н 2.2.04	- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
	Н 2.3.01	- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
Уметь	У 2.1.01	- осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов;
	У 2.1.02	- составлять отчеты по расходу сырья, материалоу тары;
	У 2.1.03	- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
	У 2.1.04	- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
	У 2.1.05	- разрабатывать предложения по снижению(предотвращению) производства дефектных продуктов;
	У 2.1.06	- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
	У 2.1.07	- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
	У 2.2.01	- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
	У 2.2.02	- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
	У 2.3.01	- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
	У 2.3.01	- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
Знать	З 2.1.01	- требования охраны труда;
	З 2.1.02	- виды брака и его учет в производстве;
	З 2.1.03	- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

	3 2.3.01	- производственный контроль на предприятиях отрасли;
--	----------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 292 часа

в том числе в форме практической подготовки 216 часов

Из них на освоение МДК 98 часов

в том числе самостоятельная работа 2 часа

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных работ и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	МДК.03.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	108	36	108	36	-	-	8		
	Учебная практика	110	108					2	108	
	Производственная практика	74	72					2		72
	Промежуточная аттестация							12		
	Всего:	292	216	108	36	-	-		110	74

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч./ в том числе практической подготовки, ак.час	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
МДК. 03.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции				
Тема 03.01. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности	Содержание			
	1. Введение. Предмет, цели, задачи, структура курса. Системы контроля на предприятиях молочной промышленности.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.06, З 2.3.01.
	2. Положение о производственной лаборатории. Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.06, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03,
	3. Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса, снижении брака и отходов.	2	ПК 2.3., ОК 02, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03, З 2.3.01
	4. Реактивы и растворы, применяемые для анализа молока и молочных продуктов, их приготовление и хранение.	2	ПК 2.3., ОК 07, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 З 2.3.01
	5. Документация лаборатории. Правила ведения журнала в лаборатории. Учетная и отчетная документация. Правила безопасной работы в Лаборатории.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 1. Оформление журналов производственного контроля на приемке молочного сырья.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	Лабораторная работа 1. Приготовление титрованных растворов гидроксида натрия.	2	ПК 2.1., ОК 07, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 З 2.3.01
Тема 03.02 Контроль производства молока.	Содержание			
	6. Нормативная документация на заготавливаемое молоко. Идентификация и контроль качества сырого молока.	2	ПК 2.1., ОК 01, ОК 09	Н 2.1.01, Н 2.1.02, Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	7. Нормативная документация на питьевое молоко и напиток молочный.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03

	Требования к качеству сырья для выработки различных видов питьевого молока.			3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	8. Схемы и методы контроля производства питьевого молока. Контроль качества и безопасности готового продукта.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 2. Расчет норм расхода на производство различных видов питьевого молока. Анализ производственных потерь.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	Лабораторная работа 2. Контроль качества заготавливаемого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение сортности молока.	2	ПК 2.3., ОК 07, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 3 2.3.01
	Лабораторная работа 3. Контроль качества питьевого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение термоустойчивости молока.	2	ПК 2.3., ОК 07, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 3 2.3.01
Тема 03.03 Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	Содержание			
	9. Нормативная документация на жидкие кисломолочные продукты. Требования к качеству молочного сырья для их производства.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	10. Схемы и методы контроля производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	11. Нормативная документация на закваски бактериальные и концентраты. Контроль качества и безопасность производственных заквасок.	2	ПК 2.1., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	12. Контроль качества и безопасность жидких кисломолочных продуктов.	2	ПК 2.3., ОК 02, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 3. Анализ производственных потерь при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов, расчет норм расхода, оформление документации.	2	ПК 2.1., ОК 04, ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03 3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	Лабораторная работа 4. Отбор проб, подготовка к анализу, проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей жидких кисломолочных продуктов.	2	ПК 2.3., ОК 04, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 3 2.3.01
Тема 03.04. Контроль производства сливок и сметаны.	Содержание			
	13. Нормативная документация на сливки питьевые. Требования к сырью для производства пастеризованных и стерилизованных сливок. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05. 3 2.1.01, 3 2.1.02., 3 2.1.03
	14. Схемы и методы контроля производства питьевых сливок. Контроль качества и безопасность готового продукта.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05.

				З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	15. Нормативная документация на сметану. Требования к молочному сырью и закваскам для ее производства.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05. З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	16. Схемы и методы контроля производства сметаны. Контроль качества и безопасность готового продукта.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05. З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 4. Анализ производственных потерь при выработке сливок и сметаны. Оформление документации.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	Лабораторная работа 5. Отбор проб сливок и сметаны и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сливок и сметаны.	2	ПК 2.3., ОК 04, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 З 2.3.01
Тема 03.05. Контроль производстватворога и творожных изделий.	Содержание			
	17. Нормативная документация на творог и творожные изделия. Требования к качеству и безопасности сырья для их производства.	2	ПК 2.1., ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	18. Схемы и методы контроля производства творога на автоматизированных линиях, выработанного традиционным и раздельным способом.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05. З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	19. Схемы и методы контроля производства творожных изделий: творожных масс, глазированных сырков, творожных сыров.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05. З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	20. Контроль качества и безопасности сыворотки, готового творога и творожных изделий.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05. З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 5. Расчет норм расхода сырья на 1т творога, выработанного различными способами. Анализ производственных потерь при производстве творога и творожных изделий, оформление документации.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05. З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	Лабораторная работа 6. Отбор проб творога и подготовка их к анализу. Проведение и органолептической оценки и определение физико-химических показателей творога.	2	ПК 2.3., ОК 04, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 З 2.3.01
Тема 03.06.	Содержание			

Контроль производства сливочного масла.	21. Нормативная документация на масло и масляные пасты. Контроль показателей качества и безопасности сливок для их производства.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.2.02, Н 2.2.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	22. Схемы и методы контроля производства масла преобразования высокожирных сливок.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.2.02, Н 2.2.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	23. Схемы и методы контроля производства топленого масла.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.2.02, Н 2.2.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	24. Контроль показателей качества и безопасности масла.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.2.02, Н 2.2.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 6. Расчет норм расхода сырья на 1т масла. Анализ производственных потерь при производстве сливочного масла различными способами.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	Лабораторная работа 7. Отбор проб масла и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей масла.	2	ПК 2.3., ОК 04, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 З 2.3.01
Тема 03.07. Контроль производства сыра.	Содержание			
	25. Нормативная документация на сыры различных видов: полутвердые, мягкие, рассольные, с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Требования к качеству и безопасности сырья и компонентов для производства сыра.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.2.01, Н 2.2.02, Н 2.2.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., У 2.2.01, У 2.2.02, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	26. Схемы и методы контроля производства натуральных сыров. Контроль качества зрелого сыра, подсырной сыворотки и рассола.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.2.02, Н 2.2.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., У 2.2.01, У 2.2.02, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	27. Нормативная документация на плавленые сыры. Требования к производству плавленых сыров.	2	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, Н 2.2.02, Н 2.2.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., У 2.2.01, У 2.2.02, З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 7. Расчет норм расхода сырья на 1 т сыра. Анализ производственных потерь при производстве сыра.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03

	Лабораторная работа 8. Определение сыропригодности молока.	2	ПК 2.3., ОК 04, ОК 07	Н 2.3.01, У 2.3.01 З 2.3.01
	Лабораторная работа 9 . Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей натуральных и плавленых сыров, отбор проб.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 07	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
Тема 03.08. Контроль вспомогательных материалов и тары.	Содержание			
	28. Организация, проведение и методы контроля закупленных вспомогательных материалов и тары. Оформление результатов проверки.	2	ПК 2.1., ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	29. Нормативная документация на закупленные материалы и тару.	2	ПК 2.1., ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05. З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	30. Ведение учета и отчетности вспомогательных материалов и тары.	2	ПК 2.1., ОК 02 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа №10. Определение концентрации соли в рассоле и его кислотности;	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	Практическое занятие №8. Расчет и проверка раствора хлористого кальция и молокозвертывающих ферментных препаратов.	2	ПК 2.3., ОК 04, ОК 09	Н 2.3.01, У 2.3.01 З 2.3.01
	Практическое занятие №6. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства масла методом преобразования высокожирных сливок.	2	ПК 2.1., ОК 01 ОК 09	Н 2.1.03, Н 2.1.04, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05., З 2.1.01, З 2.1.02., З 2.1.03
	Всего по МДК 03.01.	96		
	Экзамен	8		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:		2		
3. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).				
4. Подготовка презентационного материала по темам раздела.				
Учебная практика		108		
Виды работ				
1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах.				
2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах.				
3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах.				

4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах 5. Определение механической загрязненности молока. 6. Методы определения плотности молочного сырья. 7. Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов. 8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов. 10. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье. 12. Методы выявления фальсификации молочного сырья. 13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок. 14. Методы определения эффективности пастеризации. 15. Определение промышленной стерильности питьевого молока. 16. Определение термоустойчивости сливочного масла. 17. Методы определения сыропригодности молока. 18. Методы определения степени зрелости сыра. 19. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока. 20. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов.			
Дифференцированный зачет	2		
Производственная практика Виды работ 1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. 3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции. 5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов. 6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов. 7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов. 8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока. 9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья 10. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок. 11. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве	72		

творога. 12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра. 13. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки. 14. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов. 15. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока. 16. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока. 17. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока. 18. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока. 19. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных. 20. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок. 21. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта. 22. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога. 23. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны. 24. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст. 25. Проведение контроля процесса созревания сыров. 26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров. 27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров. 28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока. 29. Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром. 30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов. 31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока. 32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов. 33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов. 34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов. Самостоятельная работа на рабочих местах.			
Дифференцированный зачет	2		
Консультации	2		

	292		
--	-----	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ОГБПОУ КТТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов.

Производственная практика реализуется в организациях ООО МК «Вита», ООО «НовМолДом», обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области переработки молока и молочных продуктов.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

7. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 443 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6.
8. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 336 с. - ISBN 976-5-98879-219-2.
9. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов: учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8617-5.
10. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114- 8616-8.
11. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6.

12. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7.

3.2.2. Основные электронные издания

6. . Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456403> (дата обращения: 12.07.2022).
7. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения: учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91859> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
8. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91892> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
9. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/221291> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум: учебное пособие для спо / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-9063-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233210> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

6. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис учебное пособие для СПО / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 418 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11036-4.
7. Кузнецова О.Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст: электронный.

8. Мирошникова Е.П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Мирошникова Е.П. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный.
9. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст электронный.
10. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств: учебное пособие / Хамитова Е.К. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ⁶	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
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 с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ
ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

ОК	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (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.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки
--------------------------------	------------------------------------

	соблюдения нормативов и опыт правил вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции 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; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания : требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 292

Из них на освоение МДК – 60

В том числе практические занятия 36
в том числе самостоятельная работа __2__
практики, в том числе учебная - 108
производственная –72
консультации 2 ч
Промежуточная аттестация _12__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональн ых общих компетенций	Наименование разделов профессионально го модуля	Обучение по МДК					Практики	
		В том числе						
		Теоретическ их занятий	Лабораторн ых и практически х занятий	Курсовы х работ (проекто в)	Самостоятельн ая работа	Промежуточн ая аттестация	Учебна я	Производственн ая
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДКн.02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	60	36	0	2	8		
	Учебная практика					2	108	
	Производственна я практика					2		72
	Всего:							

2.2. Тематический план и 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
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее		

производства и обращения на рынке		
МДКн. 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий		
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР7, ЛР9, ЛР10 Содержание Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико – химические показатели	2
	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	2
	Верификация и подготовка сырья к колбасному производству	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	2
	Лабораторная работа. Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.	2

Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10 Содержание Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства. Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша	2
	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.	2
	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.	2
	Практическое занятие. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2
	Лабораторная работа. Определение фаршеемкости колбасной оболочки.	2
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса		

Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10 Содержание Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	2
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	2
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Контроль производства панированных полуфабрикатов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2
	Практическое занятие. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2
Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10 Содержание Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	2

	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Изучение требований нормативной документации, и предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов	2
	Практическое занятие. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2
	Лабораторная работа. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	2
Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10 Содержание Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.	2
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины	2

	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины	2
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.	2
	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса. Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса	2
	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	2
	Практическое занятие Изучение схем разделки говяжьей и бараней туш	2

	Практическое занятие Изучение схем разделки свиной туши, их предназначение	2
	Практическое занятие Изучение схем разделки птицы, их предназначение	2
	Лабораторная работа. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	2
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов		
Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР7, ЛР9, ЛР10 Содержание Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели. Требования к консервной таре.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации	2
	Лабораторная работа Проведение анализа качеств мясных п/ф для консерв Изучение тары для консервных изделий	2
Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	

	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР7, ЛР9, ЛР10	
	Содержание Контроль технологических процессов при производстве консервов. Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Лабораторная работа. Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов	2
Курсовая работа	1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка	

	свинины на отрубы». 7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.	
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 жирудерживающей 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. 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.
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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавеющей, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер,пельменный аппарат, влагомер, фотоколориметр, водяная баня многоместная, центрифуга, рН-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп, сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги, техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда ↑ Изд-во «Лань», 2020. ↓ 336 с.
3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский ↑ Изд-во «Лань», 2021. ↓ 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам ; заданий по самостоятельной работе.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам ; заданий по самостоятельной работе.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам ; заданий по самостоятельной работе.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	заданий по учебной и производственной практикам ; заданий по самостоятельной работе.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам ; заданий по самостоятельной работе.
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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам ; заданий по самостоятельной работе.
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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам ; заданий по самостоятельной работе.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам ; заданий по самостоятельной работе.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05. «ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 3.1.01	- планирования работы структурного подразделения;
	Н 3.1.02	- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
	Н 3.1.03	- участия в планировании основных показателей производства;
	Н 3.1.04	- расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;
	Н 3.1.05	- расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
	Н 3.1.06	- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
	Н 3.2.01	- принятия управленческих решений;
	Н 3.2.02	- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
	Н 3.3.01	- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
	Н 3.4.01	- обеспечения безопасных условий труда на производстве;

	Н 3.4.02	- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
	Н 3.4.03	- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда;
	Н 3.5.01	- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
	Н 3.5.02	- проверки товарного оформления и хранения продукции;
	Н 3.5.03	- оформления документов на отпущенную продукцию;
	Н 3.5.04	- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
	Н 3.5.05	- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
Уметь	У 3.1.01	- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
	У 3.1.02	- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
	У 3.2.01	- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
	У 3.2.02	- оформлять планы работы по установленной форме;
	У 3.3.01	- проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
	У 3.3.02	- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
	У 3.3.03	- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
	У 3.3.04	- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
	У 3.3.05	- определять потребности в рабочей силе;
	У 3.3.06	- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
	У 3.3.07	- учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
	У 3.4.01	- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
	У 3.4.02	- использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);
	У 3.4.03	- сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;
	У 3.4.04	- осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;
	У 3.4.05	- принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;
	У 3.4.06	- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
	У 3.5.01	- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

	У 3.5.02	- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
	У 3.5.03	- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
	У 3.5.04	- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
	У 3.5.05	- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
	У 3.5.06	- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
Знать	З 3.1.01	- принципы и формы организации производственного процесса;
	З 3.1.02	- методики расчета выхода продукции;
	З 3.1.03	- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
	З 3.1.04	- методики расчета экономических показателей;
	З 3.2.01.	- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
	З 3.2.02.	- основные приемы организации работы исполнителей;
	З 3.4.01.	- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
	З 3.3.01.	- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
	З 3.5.01	- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
	З 3.5.02	- основы производственного учета;
	З 3.5.03	- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
	З 3.5.04	- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 182 часа

в том числе в форме практической подготовки 108 часов

Из них на освоение МДК 106 часов

в том числе самостоятельная работа 2 часа

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных работ и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	108	36	108	36	-	2	8	-	
	Производственная практика	74	72					2		72
	Промежуточная аттестация							10		2
	Всего:	182	108	108	36	-	-		-	74

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч./ в том числе практической подготовки, ак.час	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения				
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения				
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	Содержание			
	1. Нормирование выхода продукции	2	ПК 3.1. ОК 9	Н 3.1.03, У 3.1.01, З 3.1.02
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения	2	ПК 3.1. ОК 9	Н 3.1.03, У 3.1.01, З 3.1.02
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	2	ПК 3.1. ОК 9	Н 3.1.03, У 3.1.01, З 3.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	2	ПК 3.1. ОК 4	Н 3.1.03, У 3.1.01, З 3.1.02
	Практическое занятие № 2. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	2	ПК 3.1. ОК 4	Н 3.1.03, У 3.1.01, З 3.1.02
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	Содержание			
	4. Формы документов, порядок их заполнения	2	ПК 3.5. ОК 9	Н 3.5.01, У 3.5.06, З 3.5.01, З 3.5.02, З 3.5.03.
	5. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения	2		Н 3.5.01, У 3.5.06, З 3.5.01, З 3.5.02, З 3.5.03.
	6. Учет готовой продукции	2	ПК 3.5. ОК 9	Н 3.5.01, У 3.5.06, З 3.5.01, З 3.5.02, З 3.5.03.
	7. Учет выполненных работ	2	ПК 3.5. ОК 9	Н 3.5.01, У 3.5.06, З 3.5.01, З 3.5.02, З 3.5.03.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие № 3. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	2	ПК 3.5. ОК 4	Н 3.5.01, У 3.5.06, З 3.5.01, З 3.5.02, З 3.5.03.
	Практическое занятие № 4. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	2	ПК 3.5. ОК 4	Н 3.5.01, У 3.5.06, З 3.5.01, З 3.5.02, З 3.5.03.
	Практическое занятие № 5. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	2	ПК 3.5. ОК 4	Н 3.5.01, У 3.5.06, З 3.5.01, З 3.5.02, З 3.5.03.
Тема 1.3. Основные	Содержание			

приемы организации работыисполнителей	8. Бригадная форма организации труда	2	ПК 3.3, ОК 1	Н 3.2.01, Н 3.3.01, У 3.2.01, У 3.3.03, У 3.3.06, З 3.2.01, З 3.2.02.
	9. Основные приемы организации работы исполнителей	2	ПК 3.3, ОК 1	Н 3.2.01, Н 3.3.01, У 3.2.01, У 3.3.03, У 3.3.06, З 3.2.01, З 3.2.02.
	10. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад	2	ПК 3.3, ОК 1	Н 3.2.01, Н 3.3.01, У 3.2.01, У 3.3.03, У 3.3.06, З 3.2.01, З 3.2.02.
	11. Специальная оценка условий труда и производства	2	ПК 3.3, ОК 1	Н 3.2.01, Н 3.3.01, У 3.2.01, У 3.3.03, У 3.3.06, З 3.2.01, З 3.2.02.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие № 6. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	2	ПК 3.5. ОК 4	Н 3.5.04, У 3.5.05, У 3.5.06, З 3.5.03
	Практическое занятие № 7. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	2	ПК 3.5. ОК 4	Н 3.5.04, У 3.5.05, У 3.5.06, З 3.5.03
	Практическое занятие № 8. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	2	ПК 3.1. ОК 4	Н 3.5.04, У 3.5.05, У 3.5.06, З 3.5.03
	Практическое занятие № 9. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	2	ПК 3.1. ОК 4	Н 3.5.04, У 3.5.05, У 3.5.06, З 3.5.03
	Практическое занятие № 10. Организация работы коллектива исполнителей	2	ПК 3.3, ОК 9	Н 3.4.03, У 3.2.01, У 3.4.03, З 3.3.01.
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	Содержание			
	12. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения	2	ПК 3.2, ОК 1	Н 3.2.01, У 3.2.01, У 3.3.03, З 3.2.01.
	13. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.	2	ПК 3.2, ОК 1	Н 3.2.01, У 3.2.01, У 3.3.03, З 3.2.01. З 3.4.01.
	14. Механизация и автоматизация производственного процесса	2	ПК 3.2, ОК 1	Н 3.2.01, У 3.2.01, У 3.3.03, З 3.2.01. З 3.4.01.
	15. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	2	ПК 3.2, ОК 2	Н 3.2.01, У 3.2.01, У 3.3.03, З 3.2.01. З 3.4.01.
Тема 1.5. Порядок оформлениятабеля учета рабочеговремени	Содержание			
	16. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения	2	ПК 3.3, ОК 9	Н 3.4.03, У 3.3.07, З 3.5.04
	17. Графики выхода на работу, виды графиков	2	ПК 3.3, ОК 9	Н 3.4.03, У 3.3.07, З 3.5.04
	18. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	ПК 3.3, ОК 9	Н 3.4.03, У 3.3.07, З 3.5.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 11. Определение численности работников	2	ПК 3.3, ОК 4	Н 3.4.03, У 3.3.07, З 3.5.04

	производства с учетом производственной программы			
	Практическое занятие № 12. Ведение табеля учета рабочего времени работников	2	ПК 3.3, ОК 4	Н 3.4.03, У 3.3.07, З 3.5.04
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	Содержание			
	19. Сущность оплаты труда	2	ПК 3.3, ОК 9	Н 3.4.03, У 3.3.07, З 3.5.04
	20. Методика расчета заработной платы	2	ПК 3.3, ОК 9	Н 3.4.03, У 3.3.07, З 3.5.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 13. Расчет заработной платы работающих на производстве	2	ПК 3.3, ОК 4	Н 3.4.03, У 3.3.07, З 3.5.04
Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Содержание			
	21. Структура издержек производства	2	ПК 3.1, ОК 9	Н 3.1.04, Н 3.1.05, У 3.1.02, З 3.1.01
	22. Пути снижения затрат	2	ПК 3.1, ОК 2	Н 3.1.04, Н 3.1.05, У 3.1.02, З 3.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 14. Составление калькуляции на различные виды изделий молочной продукции	2	ПК 3.1, ОК 4	Н 3.1.04, Н 3.1.05, У 3.1.02, З 3.1.01
	Практическое занятие № 15. Составление калькуляции на различные виды изделий мясной продукции	2	ПК 3.1, ОК 4	Н 3.1.04, Н 3.1.05, У 3.1.02, З 3.1.01
Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	Содержание			
	23. Расчет стоимости основных фондов	2	ПК 3.1, ОК 9	Н 3.1.04., Н 3.1.03, Н 3.1.06, У 3.1.02, З 3.1.01
	24. Расчет объема товарной продукции	2	ПК 3.1, ОК 9	Н 3.1.04., Н 3.1.03, Н 3.1.06, У 3.1.02, З 3.1.01
	25. Расчет цены на продукцию	2	ПК 3.1, ОК 9	Н 3.1.04., Н 3.1.03, Н 3.1.06, У 3.1.02, З 3.1.01
	26. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	2	ПК 3.1, ОК 9	Н 3.1.04., Н 3.1.03, Н 3.1.06, У 3.1.02, З 3.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие № 16. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	2	ПК 3.1, ОК 4	Н 3.1.04, У 3.1.02, З 3.1.04
	Практическое занятие № 17. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	2	ПК 3.1, ОК 4	Н 3.1.04, У 3.1.02, З 3.1.04
	Практическое занятие № 18. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	2	ПК 3.1, ОК 4	Н 3.1.04, У 3.1.02, З 3.1.04
Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного	Содержание			
	27. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения	2	ПК 3.4, ОК 9	Н 3.4.02, У 3.4.01, У 3.4.02, З 3.1.01

подразделения	28. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску	2	ПК 3.4, ОК 2	Н 3.4.02, У 3.4.01, У 3.4.02, 3 3.1.01
	29. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения	2	ПК 3.4, ОК 9	Н 3.4.02, У 3.4.01, У 3.4.02, 3 3.1.01
	30. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	2	ПК 3.4, ОК 2	Н 3.4.02, У 3.4.01, У 3.4.02, 3 3.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-		
	Всего по МДК 01.01.	96		
	Экзамен	8		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:		2		
5. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
6. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
Производственная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения Виды работ:		72		
1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;				
2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;				
3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;				
4. Анализ деятельности структурного подразделения;				
5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;				
6. Организация рабочих мест в производственных цехах;				
7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;				
8. Составление графика выхода на работу;				
9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;				
10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;				
11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;				
12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);				
Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой				

продукции.			
Дифференцированный зачет	2		
Консультации	2		
	182		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ОГБПОУ КТТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов.

Производственная практика реализуется в организациях ООО МК «Вита», ООО «НовМолДом», обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области переработки молока и молочных продуктов.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный //

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ⁶	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептов и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учётно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учётно-отчетной документации.	

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе 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;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои	

	действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 19068
«СЫРОДЕЛ- МАСТЕР»»

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ_

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Изготовление различных видов сыров» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	«Изготовление различных видов сыров»
ПК 6.1.	Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.
ПК 6.2.	Производить твердые сычужные сыры.
ПК 6.3.	Производить мягкие сычужные сыры.
ПК 6.4.	Производить рассольные сычужные сыры.
ПК 6.5.	Производить различные видов плавленых сыров.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 6.1.01	- приготовление заквасок, растворов сычужного фермента и других компонентов для различных видов сыров;
	Н 6.2.01	- производства твердых сычужных сыров;
	Н 6.3.01	- производства мягких зрелых и свежих сыров;
	Н 6.4.01	- производства рассольных сычужных сыров;
	Н 6.5.01	- производства различных видов плавленых сыров;
Уметь	У 6.1.01	- определять качество заквасок;
	У6.2.01	- определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом;
	У6.3.01	
	У6.4.01	
	У6.5.01	
	У6.2.02	- вести технологические процессы по выработке сыров;
	У6.3.02	

	У6.4.02 У6.5.02	
	У6.2.03 У6.3.03 У6.4.03 У6.5.03	- определять содержание массовой доли жира и белка в смеси;
	У6.2.04 У6.3.04 У6.4.04 У6.5.04	- рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси по заданной рецептуре;
	У6.2.05 У6.3.05 У6.4.05 У6.5.05	- рассчитывать количество вносимых заквасок в зависимости от различных факторов;
	У6.2.06 У6.3.06 У6.4.06 У6.5.06	- рассчитывать и готовить растворы сычужного фермента, хлористого кальция, селитры и др. компонентов;
	У6.2.07 У6.3.07 У6.4.07 У6.5.07	- вносить в определенной последовательности рассчитанное количество компонентов при помощи насосов-дозаторов;
	У6.2.08 У6.3.08 У6.4.08 У6.5.08	- выбирать температурные режимы операций в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров;
	У6.2.09 У6.3.09 У6.4.09 У6.5.09	- регулировать параметры процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами;
	У6.2.10 У6.3.10 У6.4.10	- контролировать процесс свертывания смеси;
	У6.2.11 У6.3.11 У6.4.11	- определять готовность сгустка и зерна;
	У6.2.12 У6.3.12 У6.4.12	- проводить обработку сгустка и сырного зерна; использовать различные способы формования;
	У6.2.13 У6.3.13 У6.4.13	- проводить процессы самопрессования, прессования и посолки сыра;
	У6.2.14 У6.3.14 У6.4.14 У6.5.10	- вести процесс созревания сыров;
	У6.2.15 У6.3.15 У6.4.15	- регулировать развитие микрофлоры в тесте сырной массы и на поверхности;
	У6.5.11	- осуществлять подбор солей-плавителей и обработку сырья;
	У6.5.12	- проводить плавление и гомогенизацию сырной массы;
Знать	З 6.2.01 З 6.3.01 З 6.4.01 З 6.5.01	- ассортимент и рецептуры различных видов сыров;
	З 6.2.02 З 6.3.02 З 6.4.02 З 6.5.02	- технологии производства различных видов сыров;
	З 6.2.03 З 6.3.03	- цели и режимы технологических операций;

	3 6.4.03 3 6.5.03	
	3 6.2.04 3 6.3.04 3 6.4.04 3 6.5.04	- основные биохимические процессы при производстве различных видов сыров;
	3 6.1.01	- способы применения бактериальных заквасок для различных видов сыров;
	3 6.2.05.	- правила приготовления растворов сычужного фермента, хлористого кальция, селитры и других компонентов;
	3 6.1.02	- способы приготовления заквасок;
	3 6.1.03	- качественные показатели готовых заквасок;
	3 6.1.04	- дозы и порядок внесения компонентов;
	3 6.2.06 3 6.3.05 3 6.4.05	- способы определения готовности сгустка и зерна;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 228 часов

в том числе в форме практической подготовки 144 часа

Из них на освоение МДК 116 часов

в том числе самостоятельная работа 2 часа

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 36 часов

Промежуточная аттестация 4 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных работ и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1., ПК 6.2. ПК 6.3., ПК 6.4. ПК 6.5. ОК 1-ОК 9	Раздел 1. Изготовление различных видов сыров в соответствии с технологией производства	116	36	116	36			8		
	Учебная практика	74	72					2	72	
	Производственная практика	38	369					2		36
	Промежуточная аттестация							12	2	2
	Всего:	228	144	116	36	-	-		74	38

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч./ в том числе практической подготовки, ак.час	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел ПМ 1. Изготовление различных видов сыров в соответствии с технологией производства				
МДК 06.01. Технология производства различных видов сыров				
Тема 06.01. Сырьё для производства сыра	Содержание			
	1. Молоко как сырьё для производства сыра.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02
	2. Сыропригодность молока. Использование составных частей молока в производстве сыра.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	
	3. Сыропригодность молока. Использование составных частей молока в производстве сыра.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 1. Определение белка в смеси для производства сыра. Подбор оптимального отношения жира к белку для производства сыра.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02
	Лабораторная работа № 2. Определение бактериальной обсемененности молока. Бродильная проба молока. Сычужно-бродильная проба. Определение масляно-кислых бактерий.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02
	Лабораторная работа № 3. Установление примеси аномального молока. Выводы из результатов оценки молока по сыропригодности.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02
	Лабораторная работа № 4. Определение кишечной палочки. Определение активности закваски.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02
	Лабораторная работа № 5. Определение наличия диацетила+ацетоина. Определение наличия углекислоты.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02
	Лабораторная работа № 6. Определение свертывающей способности сычужного фермента.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02

	Лабораторная работа № 7. Определение пригодности молока для сыроделия.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02
Тема 06.02. Составление и свертывание смеси	Содержание			
	4. Созревание и резервирование молока	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02
	5. Подготовка молока к свертыванию. Составление смеси.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, У6.2.04, У6.3.04, У6.4.04, У6.5.04, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	6. Пастеризация и бактофугирование молока.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.08, У6.3.08, У6.4.08, У6.5.08, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	7. Внесение компонентов при свертывание смеси.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.07, У6.3.07, У6.4.07, У6.5.07, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	8. Бактериальные закваски и препараты, применяемые в сыроделие. Приготовление заквасок для сыров	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.05, У6.3.05, У6.4.05, У6.5.05, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	9. Сычужный фермент и приготовление его раствора. Молокосвертывающие препараты.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.06, У6.3.06, У6.4.06, У6.5.06, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие № 1. Проведение нормализации смеси.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.09, У6.3.09, У6.4.09, У6.5.09, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	Практическое занятие № 2. Проведение свертывания смеси.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.09, У6.3.09, У6.4.09, У6.5.09, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
Тема 06.03. Обработка сгустка и постановка зерна	Содержание			
	10. Обработка сгустка. Факторы, влияющие на выделение сыворотки.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.11, У6.3.11, У6.4.11, У6.5.11, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	11. Разрезка сычужного сгустка. Постановка зерна. Вымешивание зерна.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.12, У6.3.12, У6.4.12, У6.5.12, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	12. Второе нагревание. Частичная посолка в зерне.	2	ПК 6.2., ПК 6.3,	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5.

			ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	У6.2.09, У6.3.09, У6.4.09, У6.5.09, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	13. Обсушка зерна	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.09, У6.3.09, У6.4.09, У6.5.09, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 3. Проведение обработки сгустка сырной массы.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.11, У6.3.11, У6.4.11, У6.5.11, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
Тема 06.04. Формование, прессование, посолка сыра	Содержание			
	14. Формование сыра. Виды формования.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.12, У6.3.12, У6.4.12, У6.5.12, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	15. Самопрессование и прессование сыра.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.13, У6.3.13, У6.4.13, У6.5.13, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	16. Посолка сыра. Уход за рассолом.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.13, У6.3.13, У6.4.13, У6.5.13, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 4. Проведение прессования сыров. Расчёты давления на сыр. Расчёты при посолке сыра и раскислении рассола.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.13, У6.3.13, У6.4.13, У6.5.13, З 6.2.02, З 6.3.02, З 6.4.02, З 6.5.02
Тема 06.05. Созревание сыра	Содержание			
	17. Сущность процесса созревания сыра.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.14, У6.3.14, У6.4.14, У6.5.14, З 6.2.03, З 6.3.03, З 6.4.03, З 6.5.03,
	18. Роль и регулирование молочнокислого процесса.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02, З 6.2.04, З 6.3.04, З 6.4.04, З 6.5.04
	19. Изменение составных частей сыра в процессе созревания.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.01, У6.3.01, У6.4.01 У6.5.01, З 6.2.02, З 6.3.02 З 6.4.02, З 6.5.02, З 6.2.04, З 6.3.04, З 6.4.04, З 6.5.04
	20. Режимы и условия созревания сыров.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.14, У6.3.14, У6.4.14, У6.5.14, З 6.2.03, З 6.3.03, З 6.4.03, З 6.5.03

	21. Уход за сырами при созревании.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ОК 01, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.14, У6.3.14, У6.4.14, У6.5.14, З 6.2.03, З 6.3.03, З 6.4.03, З 6.5.03
	22. Созревание сыров в полимерных пленках.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 02, ОК 09	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У6.2.14, У6.3.14, У6.4.14, У6.5.14, З 6.2.03, З 6.3.03, З 6.4.03, З 6.5.03
Тема 06.06. Частная технология сыра	Содержание			
	23. Факторы, определяющие видовые особенности сыров. Классификация ассортимента сыров.	2	ПК 6.2 ОК 02, ОК 09	Н 6.2. У 6.2.02, 36.2.01, 36.2.02
	24. Сыры с высокой температурой второго нагревания.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 09	Н 6.2. У 6.2.02, 36.2.01, 36.2.02
	25. Сыры с низкой температурой второго нагревания.	2	ПК 6.2 ОК 02, ОК 09	Н 6.2. У 6.2.02, 36.2.01, 36.2.02
	26. Сычужные твердые сыры с низкой температурой второго нагревания и с высоким уровнем молочнокислого брожения. Российский сыр.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 09	Н 6.2. У 6.2.02, 36.2.01, 36.2.02
	27. Сычужные твердые сыры с низкой температурой второго нагревания и с высоким уровнем молочнокислого брожения. Сыр чеддер.	2	ПК 6.2 ОК 02, ОК 09	Н 6.2. У 6.2.02, 36.2.01, 36.2.02
	28. Сычужные мягкие сыры. Русский камамбер	2	ПК 6.3 ОК 02, ОК 09	Н 6.3. У 6.3.02, 36.3.01, 36.3.02
	29. Сычужные мягкие сыры. Сыр рокфор.	2	ПК 6.3 ОК 01, ОК 09	Н 6.3. У 6.3.02, 36.3.01, 36.3.02
	30. Сыры рассольные. Сулугуни.	2	ПК 6.4 ОК 02, ОК 09	Н 6.4. У 6.4.02, 36.4.01, 36.4.02
	31. Плавленные сыры. Характеристика сыров. Сырье и его подбор.	2	ПК 6.5 ОК 01, ОК 09	Н 6.5. У 6.5.02, 36.5.01, З 6.5.02
	32. Плавленные сыры. Предварительная обработка и измельчение сырья. Составление смеси и подбор солей-плавителей.	2	ПК 6.5 ОК 02, ОК 09	Н 6.5. У 6.5.02, 36.5.01, З 6.5.02
	33. Плавление смеси, расфасовка, охлаждение, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка при производстве плавленных сыров.	2	ПК 6.5 ОК 01, ОК 09	Н 6.5. У 6.5.02, 36.5.01, З 6.5.02
	34. Мягкие сыры без созревания.	2	ПК 6.3 ОК 02, ОК 09	Н 6.3. У 6.3.02, 36.3.01, 36.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 5. Проведение технологического процесса производства российского сыра. Чеддеризация сырной массы.	2	ПК 6.2 ОК 04, ОК 07	Н 6.2. У 6.2.02, 36.2.01, 36.2.02
	Практическое занятие № 6. Проведение технологического процесса производства голландского сыра. Составление смеси. Обработка зерна.	2	ПК 6.2 ОК 04, ОК 07	Н 6.2. У 6.2.02, 36.2.01, 36.2.02
	Практическое занятие № 7. Проведение технологического процесса производства сыров с высокой температурой второго нагревания	2	ПК 6.2 ОК 04, ОК 07	Н 6.2. У 6.2.02, 36.2.01, 36.2.02
	Практическое занятие № 8. Проведение технологического процесса	2	ПК 6.4	Н 6.4. У 6.4.02, 36.4.01,

	производства рассольных сыров. Составление смеси. Обработка зерна.		ОК 04, ОК 07	36.4.02
	Практическое занятие № 9. Составление рецептур при выработке плавленых сыров.	2	ПК 6.5 ОК 04, ОК 07	Н 6.5. У 6.5.02, 36.5.01, 3 6.5.02
	Практическое занятие № 10. Проведение технологического процесса производства плавленых сыров	2	ПК 6.5 ОК 04, ОК 07	Н 6.5. У 6.5.02, 36.5.01, 3 6.5.02
	Практическое занятие № 11. Определение качества сыров. Бальная оценка сыра.	2	ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ОК 04, ОК 07	Н 6.2, Н 6.3, Н 6.4, Н 6.5. У 6.2.02, У 6.3.02, У 6.4.02, У 6.5.02. 3 6.2.02, 3 6.3.02, 3 6.4.02, 3 6.5.02
	Всего по МДК 06.01.	114		
	Экзамен	8		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:	2		
	7. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
	8. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
	Учебная практика по ПМ.06 Виды работ - Приготовление растворов: сычужного фермента, хлор кальция, селитры. Внесение свертывающего фермента, химикатов. Подготовка сыродельных ванн к работе. Наполнение ванн нормализованным молоком. Свертывание смеси. Определение готовности сгустка. Сливание сыворотки. Определение готовности сырного зерна. Самопрессование сыра. Прессование сыра. Посолка сыра. - Расчет количества закваски. Внесение закваски, раствора сычужного фермента. Свертывание смеси. Наблюдение за процессом свертывания. - Свертывание молока. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка. Вымешивание зерна. Посолка сыра. - Приемка сырья. Сортировка сырья. Составление рецептур. Подбор солей плавителей.	72		
	Дифференцированный зачет	2		
	Производственная практика по профилю Виды работ - Пастеризация. Бактофугирование. Охлаждение до температуры заквашивания. Заквашивание. Сквашивание. Охлаждение. - Сортировка молока по физико-химическим анализам, бактериальной обсемененности, по сычужному свертыванию.	36		

Разрезка сычужного сгустка. Постановка зерна. Вымешивание зерна. Пастеризация смеси. Охлаждение до температуры заквашивания. Свертывание. Обработка сгустка. Постановка зерна. Второе нагревание. Вымешивание. Частичная посолка зерна. Обсушка зерна. Формование сыра. Маркировка. Самопрессование и прессование сыра. Посолка сыра. Уход за сырами при созревании. Парафинирование. Созревание сыров. - Нормализация молока. Пастеризация молока. Охлаждение до температуры сквашивания. Внесение закваски растворов хлористого кальция сычужного фермента. Свертывание молока. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка. Слив сыворотки. Выгрузка сгустка в бязевые мешки. Самопрессование. Охлаждение. Прессование. Посолка и перемешивание. - Нормализация молока. Пастеризация молока. Охлаждение до температуры свертывания. Внесение закваски сычужного фермента. Свертывание смеси. Разрезка сгустка. Постановка зерна. Второе нагревание. Вымешивание. Определение готовности сырного зерна. Удаление сыворотки. Образование пласта. Разрезка пласта. Внесение раствора солей - плавителей. Вымешивание. Формование сырной массы. Прессование. Охлаждение. Обсушивание. Парафинирование. Свертывание смеси. Разрезка сгустка. Вымешивание. Удаление сыворотки. Частичная посолка сырной массы. Формование. Самопрессование. Прессование. Посолка. Созревание. Уход при созревании. Маркировка. Парафинирование. - Подбор сырья для плавления. Обработка и измельчение сырья. Составление смеси по рецептуре. Подбор солей - плавителей. Плавление смеси.			
Дифференцированный зачет	2		
Консультации	2		
	228		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ОГБПОУ КТТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов.

Производственная практика реализуется в организациях ООО МК «Вита», ООО «НовМолДом», обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области переработки молока и молочных продуктов.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

13. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 443 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6.
14. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 336 с. - ISBN 976-5-98879-219-2.
15. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов: учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8617-5.
16. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114- 8616-8.
17. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6.

18. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7.

3.2.2. Основные электронные издания

11. . Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456403> (дата обращения: 12.07.2022).
12. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения: учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91859> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
13. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91892> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
14. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/221291> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум: учебное пособие для спо / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-9063-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233210> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

11. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис учебное пособие для СПО / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 418 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11036-4.
12. Кузнецова О.Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст: электронный.

13. Мирошникова Е.П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Мирошникова Е.П. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный.
14. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст электронный.
15. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств: учебное пособие / Хамитова Е.К. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ⁶	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров	Приготовление закваски в соответствии с видом вырабатываемого сыра.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
	Контроль качества готовой закваски в соответствии с требованиями качества.	
	Расчет и приготовление сычужного фермента хлористого кальция, селитры в соответствии с качеством сырья для производства сыра.	
ПК 6.2. Производить сычужные сыры	Определение готовности сырного зерна перед формованием в соответствии с требованиями технологии и ассортимента вырабатываемого сыра.	
	Контроль за процессом формования и прессования сыра в соответствии с технологическими параметрами вырабатываемого сыра.	
ПК 6.3. Производить мягкие сычужные сыры	Регулирование жирности смеси для выработки сыра в соответствии с ассортиментом.	
	Расчет и внесение закваски, раствора свертывающего фермента, доведение смеси до необходимой температуры свертывания, наблюдение за процессом свертывания, определение готовности сгустка в соответствии с требованиями технологии вырабатываемого сыра.	
	Ведение процесса вымешивания зерна, определение готовности зерна в соответствии с требованиями ассортимента вырабатываемого сыра.	
	Контроль процесса формования сыра.	
ПК 6.4. Производить рассольные сычужные сыры	Свертывание молока, определение готовности сгустка в соответствии с технологией вырабатываемого сыра.	
	Разрезка сгустка вымешивание зерна в соответствии с технологическими нормами вырабатываемого сыра.	
	Контроль за процессом посолки, установление технологических процессов посолки в соответствии с технологией вырабатываемого сыра.	
ПК 6.5. Производить различные виды плавленых сыров.	Подбор сырья для производства плавленого сыра в соответствии с требованиями к качеству сырья.	

	Составление рецептуры в соответствии с требованиями технологии вырабатываемого сыра.	
	Подбор солей-плавителей. в соответствии с качеством сырья, идущим на выработку сыра.	
	Плавление смеси, гомогенизация в соответствии с требованиями технологических режимов вырабатываемого сыра.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	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;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и	

	профессиональной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Приложение 3. Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

Приложение 3. 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

2023

СОДЕРЖАНИЕ

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



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 1.01	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 1.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;
		Уо 1.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 1.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия;
		Уо 1.05	определять необходимые ресурсы;
		Уо 1.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 1.07	реализовывать составленный план;
		Уо 1.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 1.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 1.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 1.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 1.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 1.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 1.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 2.01	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;
		Уо 2.02	планировать процесс поиска;
		Уо 2.03	структурировать получаемую информацию;
		Уо 2.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 2.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 2.06	оформлять результаты поиска
		Зо 2.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 2.02	приемы структурирования информации;
		Зо 2.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	У 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		У 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		У 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 3.01	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 3.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 3.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 6.01	Умения: описывать значимость своей специальности;
		Уо 6.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 6.01	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 6.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
		Зо 6.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

Личностные результаты освоения учебной дисциплины

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
Основное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (диф.зачёт)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Основное содержание				
Раздел 1	СССР в годы перестройки.	6		
Основное содержание				
Тема 1.1.	Политика гласности в СССР и ее последствия. Распад СССР	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР6	Уо 1.01
	<i>Лекционное занятие 1.</i> Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Трагические события осени 1991 г. в Москве. Обстрел Белого дома. Последующее решение об амнистии участников октябрьских событий 1991 г. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.	2		Уо 05.01 Зо 05.01 У 03.01 Зо 3.01 Зо 1.02 Зо 2.02 Уо 2.03 Уо 6.02 Зо 6.02
Тема 1.2.	Развитие советской культуры. Развитие советской науки.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 6 ЛР 3	Уо 1.01
	<i>Лекционное занятие 2.</i> Культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии. Советская культура в середине 1960—1980-х годов. Достижения и противоречия художественной культуры. Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа. 1 Развитие советской науки. Анализ теоретического	2		Уо 05.01 Зо 05.01 У 03.01 Зо 3.01 Зо 1.02 Зо 2.02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	материала по теме. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов			Уо 2.03 Уо 6.02 Зо 6.02
	<i>Практические занятие 1.</i> Развитие образования в СССР	2		
Раздел 2	Становление новой России.	12		
Основное содержание				
Тема 2.1.	Становление новой России.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 11	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
	<i>Лекционное занятие 3.</i> Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков Формирование российской государственности. Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Б. Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Взаимодействие ветвей власти на первом этапе преобразований. Предоставление Б. Н. Ельцину дополнительных полномочий для успешного проведения реформ. Правительство реформаторов во главе с Е. Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований.	2		
Тема 2.2.	Конституции России. «Шоковая терапия».	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 7	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04
	<i>Лекционное занятие 4.</i> Либерализация цен «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Долларизация экономики. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. «Черный» рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами 1996 экономических реформ. Особенности осуществления реформ в регионах	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	России. Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Договор с Татарстаном как способ восстановления федеративных отношений с республикой и восстановления территориальной целостности страны. Взаимоотношения Центра и субъектов Федерации. а. Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Полномочия президента как главы государства и гаранта Конституции. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики			Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
Тема 2.3.	Чеченская война. Приоритеты внешней политики.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 4	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
	<i>Лекционное занятие 5.</i> Опасность исламского фундаментализма. Восстановление конституционного порядка в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Проблема сбора налогов и стимулирования инвестиций. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Сегментация экономики на производственный и энергетический секторы. Положение крупного бизнеса и мелкого предпринимательства. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды и залоговые аукционы. Вывод денежных активов из страны. 1 Приоритеты внешней политики. Новые приоритеты внешней политики. Мировое признание новой России суверенным государством. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993).			
Тема 2.4.	Дефолт 1998 г. Россия и НАТО	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 4	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
	<i>Лекционное занятие 6.</i> Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь и общественные настроения россиян в условиях реформ. Общественные настроения в зеркале социологических исследований. Представления о либерализме и демократии. Проблемы формирования гражданского общества. Свобода СМИ. Свобода предпринимательской деятельности. 110 97 Возможность выезда за рубеж. Безработица и деятельность профсоюзов. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Присоединение России к «большой семерке». Усиление антизападных настроений как результат бомбежек Югославии и расширения НАТО на Восток. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ	2		
Тема 2.5.	Восточный вектор России. «Новые русские». Отставка Б. Н. Ельцина.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 4	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06
	<i>Лекционное занятие 7.</i> Восточный вектор российской внешней политики в 1990-е гг. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Президентские выборы 1996 г. Политтехнологии. «Новые русские» и их образ жизни. Решение проблем социально незащищенных слоев. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. «Семибанкирщина». «Олигархический»	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	капитализм. Правительства В. С. Черномырдина и Е. М. Примакова. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок с территории Чечни в Дагестан. Выборы в Государственную Думу 1999 г. Отставка Б. Н. Ельцина. Б. Н. Ельцин в оценках современников и историков.			Уо 6.01 Зо 6.01
	<i>Практическое занятие 1.</i> Итоги развития России конца XX в.	2		
Раздел 3	Российская Федерация на рубеже XX–XXI века	16		
Основное содержание				
Тема 3.1.	Россия в 2000-е. Стратегия развития страны.	2		
	<i>Лекционное занятие 8.</i> Россия в 2000-е: вызовы времени и задачи модернизации Политические и экономические приоритеты. Первое и второе президентства В. В. Путина. Президентство Д. А. Медведева. Президентские выборы 2012 г. Избрание В. В. Путина президентом. Государственная Дума. Многопартийность. Политические партии и электорат. Федерализм и сепаратизм. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза. Построение вертикали власти и гражданское общество. Стратегия развития страны. Экономическое развитие в 2000-е годы. Финансовое положение. Рыночная экономика и монополии. Экономический подъем 1999–2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 7 МР 05 ПР6 01	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
Тема 3.2.	Человек и общество. Особенности культуры.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05	Уо 05.01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<i>Лекционное занятие 9.</i> Человек и общество в конце XX – начале XXI в. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования и науки и его результаты. Особенности развития культуры. Демографическая статистика. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости.	2	ОК 06 ЛР 8 МР 01 ПР 6 04	Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
Тема 3.3.	Внутренняя политика. Внешняя политика в конце XX – начале XXI в	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 2 МР 04 ПР 6 03	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
	<i>Лекционное занятие 10.</i> Пропаганда спорта и здорового образа жизни. Олимпийские и паралимпийские зимние игры 2014 г. в Сочи. Повседневная жизнь. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Общественные представления и ожидания в зеркале социологии. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Внешняя политика в конце XX – начале XXI в. Внешнеполитический курс В. В. Путина. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики в условиях многополярного мира.	2		
Тема 3.4.	Борьба с терроризмом. Культура и наука России XXI в.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05	Уо 05.01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<i>Лекционное занятие 11.</i> Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. СНГ и ЕврАзЭС. Отношения с США и Евросоюзом. Вступление России в Совет Европы. Деятельность «большой двадцатки». Переговоры о вступлении в ВТО. Дальневосточное и другие направления политики России. Культура и наука России в конце XX – начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ как «четвертой власти». Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Система платного образования. Сокращение финансирования науки, падение престижа научного труда. «Утечка мозгов» за рубеж. Основные достижения российских ученых и невостребованность результатов их открытий. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Предоставление церкви налоговых льгот. Передача государством зданий и предметов культа для религиозных нужд. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура.	2	ОК 06 ЛР 7 МР 05 ПР6 01	Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
Тема 3.5.	России в 2000–2008. События 2008 г.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 6	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06
	<i>Лекционное занятие 12.</i> Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	современной России Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Принуждение Грузии к миру.			Уо 6.01 Зо 6.01
Тема 3.6.	Внешней политики последних лет. Воссоединение Крыма с Россией.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 6	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
	<i>Лекционное занятие 13.</i> Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Воссоединение Крыма с Россией. Анализ теоретического материала по теме. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества.	1		
Тема 3.7.	Россия и Европа. Россия и США	1	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 6	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
	<i>Лекционное занятие 14.</i> Взаимоотношения России и Европейских государств после воссоединения России и Крыма. Взаимоотношения России и США при президентах Б. Абаме, Д. Трампе и Д. Байдоне.	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Тема 3.8.	Изменения Российской конституции. Современная наука и культура	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 6	Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 2.01 У 03.02 Зо 3.02 Уо 2.04 Зо 1.05 Уо 1.06 Уо 6.01 Зо 6.01
	<i>Лекционное занятие 15.</i> Основные вопросы внесенных изменений в конституции России. Современная наука и ее развитие. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.	2		
	<i>Практическое занятие 3.</i> Итоги развития России начала XXI в.	2		
Всего:		34		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующее специальное помещение:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В. В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 6-е изд., стер. – Москва: Академия,

2017. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-0455-9. - Текст: непосредственный.

2. Зуев, М. Н. История России XX — начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – Москва: Юрайт, 2020. - 200 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01245-3. – Текст: непосредственный.

3. Чураков, Д. О. История России XX — начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д.О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. -

Москва: Юрайт, 2020. - 311 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-13853-5. - Текст: непосредственный.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. - Москва: Юрайт, 2021. - 245 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12892-5. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

Исторические источники на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова): официальный сайт. – Москва. - URL: <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html> (дата обращения: 24.08.2021). – Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 15-е изд., испр. - Москва: Академия, 2016. - 448 с. - ISBN 978-5-4468-

2871-5. – Текст: непосредственный.

2. История России. XX — начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. - 7-е изд., испр, и доп. – 102

Москва: Юрайт, 2020. - 328 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09384. - Текст

: непосредственный.

3. Князев, Е. А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. - Москва: Юрайт, 2021. - 234 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

4. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. - 80 с. - ISBN 978–5–09-034351-0. - Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;	ориентирование в источниках разного типа для получения нужной информации	внеаудиторная самостоятельная работа, реферат
различать в исторической, информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;	выявление различий между фактами и мнениями, историческими описаниями и историческими объяснениями;	внеаудиторная самостоятельная работа, реферат
участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;	участие в дискуссиях по историческим проблемам, формулирование собственной позиции по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;	внеаудиторная самостоятельная работа, реферат
Знать:		
основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность отечественной и всемирной истории;	выделение основных фактов, процессов и явлений, характеризующих целостность и системность отечественной и всемирной истории;	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания;
периодизацию всемирной и отечественной истории;	выделение основных периодов всемирной и отечественной истории;	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания
современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;	ориентирование в современных версиях и трактовках важнейших проблем отечественной и всемирной истории;	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания;
особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;	выделение особенностей исторического пути России, ее роли в мировом сообществе;	внеаудиторная самостоятельная работа
историческую обусловленность современных общественных процессов;	выявление исторической обусловленности современных общественных процессов;	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания;

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Кузоватово, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

1.3 Личностные результаты освоения образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания (deskriptory)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ульяновской областью	
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ЛР 23

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	98
в т. ч.:	
практические занятия	98
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		46	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2 ЛР 7
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2	
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР3
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	8	ОК 02
	В том числе практических занятий	8	ОК 04

Значение иностранного языка в освоении профессии	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 7
	Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	2	
	Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	2	
Тема 1.4. Основы делового общения	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 13
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	2	
	Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	4	
	Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	2	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 13
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	4	
	Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя	2	
	Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная	4	

	встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»		
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		6	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР2 ЛР13
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»	2	
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		10	
Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 13
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)	4	
	Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	2	
Раздел 4. Профессиональное содержание		38	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий	8	

Чертежи и техническая документация	Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 15
	Практическое занятие № 28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	4	
	Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»	2	
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 13
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	4	
	Практическое занятие 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	2	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2 ЛР 23
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)	2	
	Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям	2	
Тема 4.4.	Содержание учебного материала	8	ОК 02

Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	В том числе практических занятий	8	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 15
	Практическое занятие № 37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	4	
	Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	2	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2 ЛР13
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	2	
	Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Промежуточная аттестация			
Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета: кабинет «Иностранных языков».

Оборудование учебного кабинета:

Доска аудиторная

Рабочее место преподавателя,

Рабочие места учащихся

Комплект плакатов, грамматических таблиц

Технические средства обучения: компьютер, проектор

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.1.1. Основные печатные издания

1. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст : непосредственный.

3.1.2. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова ; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва : Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/452909> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + Приложение : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

3.2.3 Дополнительные источники

1. 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, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : непосредственный.

2. 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 : непосредственный.

3. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: <http://engv.ru/category/ptoiznoshenie> (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.

4. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.mystudy.ru> — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

	при межличностном и межкультурном взаимодействии	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18. 05.2022г., Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023г. «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования», Приказа Министерства просвещения РФ от 12.08.2022г № 732 « О внесении изменений в стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05. 2012 № 413», Приказа Министерства просвещения от 01.09.2022 « О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

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

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо01.01Аktуальный профессиональный и Социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 Правильно выявлять и Эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03 Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;	Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04 Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.04 Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05 Оценивать результат и Последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Зо 01.05 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01 Содержание актуальной нормативно- правовой документации
	Уо 03.02 Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Зо 03.02 Современная научная профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01 Общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;	Зо 04.01 Основы проектной деятельности.
		Зо 04.02 Основы эффективного сотрудничества в коллективе

OK09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	З.о 09.01 Понимать инструкции и нормативные документы по специальности на изучаемом языке. - осознает смысл инструкции на изучаемом языке; - передает содержание инструкции на родном языке; - различает нормативные документы изучаемом языке
	Уо 09.02 Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	З.о 09.02 правила построения простых сложных предложений профессиональные темы;
	Уо 09.03 Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	З.о 09.03 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.04 Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Уо 09.04 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

Личностные результаты: ЛР2, ЛР3, ЛР7, Л513, ЛР15, ЛР23

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ульяновской областью	
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ЛР 23

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	98
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	98
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹³ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		40/40	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	14	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР2
	В том числе практических занятий	14	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2	
	Практическое задание №3 Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Роль образования в современном Мире	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР3
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 15 Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и	2	

	фразеологических оборотов		
--	---------------------------	--	--

¹³ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Практическое занятие № 16. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 17. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 19. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР3
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по Тексту	1	
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	1	
	Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Основы делового общения	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР7
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	2	
	Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	1	
	Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР15
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	2	
	Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя	2	
	Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		12/12	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке технике и их изобретатели. Отраслевые	Содержание учебного материала	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР15
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и	2	

Выставки	фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов потемам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		8/8	
Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР15
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)	3	
	Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Профессиональное содержание		30/30	
Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая	2	

	отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР23
	Практическое занятие № 28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР23
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР23
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills	2	

	International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)		
	Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным Компетенциям	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР13
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	3	
	Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР13
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	2	
	Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	2	

Тема 4 .6.Еда и напитки		-	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов;

техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.1.1. Основные печатные издания

- 1.Басова Н.В., Коноплева Т.Т.; Немецкий язык для колледжей.- Москва:Кнорус, 2019.-346с.
- 2.Голубев А.П., Беляков Д.А., Смирнова И.Б; учебник. Немецкий язык для технических специальностей. Москва: КНОРУС, 2020. 306с.-(Среднее профессиональное образование)
- 3.Жебит Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания. Минск «Вышейшая школа», 2015.-303с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 1.Миляева Н.Н., Н.В. Кукина. Немецкий язык для колледжей - Москва: Издательство Юрайт, 2023- 255с.-(Профессиональное образование). ISBN № 970-5-534-12385-2

3.2.3.Основные электронные издания

1.wikipedia.ru.-www.wikipedia.ru

2.deutsche –welt.info-http://deutschhe –welt.info/ucebnie-materiali-na –nemeckom-yzike/

3.deutsch.info-http://deutsch.info/ru

4. nemetskiy-yazyk-htt//lingvister.ru/nemetskiy-yazik

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹⁴	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх.

¹⁴ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой
---	---	--

Приложение 3. 4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 Физическая культура

2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК-2	оценивать практическую значимость результатов поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК-3	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК-6	описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК-8	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 профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	98
в т. ч.:	
практические занятия	98
Промежуточная аттестация (диф.зачёт)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3		
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.		49		
Тема 1.Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Дидактические единицы, содержание	10	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	У 5, 3 1 У 3, 3 3 У 1, 3 1 У 1, У 2, У 3, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4
	1.Физическая культура и спорт как социальное явление. 2.Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. 3.Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. 4.Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. 5.Основы здорового образа жизни и		ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	

	стиля. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха			
	В том числе практических занятий	10	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 1.Выполнение комплексов дыхательных упражнений.Выполнение комплексов утренней гимнастики	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 2.Выполнение комплексов упражнений для глаз. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 3.Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушении осанки, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 4.Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	

	систем организма.			
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		49		
Тема 1.Общая физическая подготовка	Дидактические единицы, содержание	8	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	У 5, 3 1 У 3, 3 3 У 1, 3 1 У 1, У 2, У 3, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4
	1. Физические качества и способности человека. 2.Основы методики их воспитания. 3.Средства, методы, принципы воспитания физических качеств. 4.Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. 5.Особенности физической и функциональной подготовленности.		ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	В том числе практических занятий	8	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 5.Выполнение построений, перестроений, различные виды ходьбы, комплексы ОРУ (с предметами, без предметов, в парах)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	

	Практическое занятие 6. Подвижные игры различной интенсивности.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 7. Выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе практических занятий	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
Тема 2. Легкая атлетика	Дидактические единицы, содержание	24	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	<i>У 5, 3 1</i> <i>У 3, 3 3</i> <i>У 1, 3 1</i> <i>У 1, У 2, У 3, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4</i>
	1.Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой, по виражу на стадионе и пересеченной местности. 2.Эстафетный бег. 3.Техника спортивной ходьбы. 4.Прыжки в длину.		ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	В том числе практических занятий	24	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 8,9,10. Решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники двигательных действий. Сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.	6	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	

	Практическое занятие 11,12,13. Решение задач по сопряженному воспитанию двигательных качеств и способностей: воспитание быстроты в процессе занятий легкой атлетикой	6	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 14,15,16. Решение задач по сопряженному воспитанию двигательных качеств и способностей:воспитание выносливости в процессе занятий легкой атлетикой	6	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 17,18,19. Решение задач по сопряженному воспитанию двигательных качеств и способностей:воспитание координации движений в процессе занятий легкой атлетикой.	6	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
Тема 3. Спортивные игры. Баскетбол.	Дидактические единицы, содержание	8	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	<i>У 5, 3 1</i> <i>У 3, 3 3</i> <i>У 1, 3 1</i> <i>У 1, У 2, У 3, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4</i>
	1.Перемещения по площадке. Ведение мяча. 2.Передачи мяча двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. 3.Броски мяча по кольцу с места, в движении.		ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	

	4.Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. 5.Учебная игра.			
	В том числе практических занятий	8		
	Практическое занятие 20. Решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники двигательных действий, технико-тактических приемов игры. Учебная игра.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	
	Практическое занятие 21. Решение задач по сопряженному воспитанию двигательных качеств и способностей: воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. Учебная игра.	2		
	Практическое занятие 22. Решение задач по сопряженному воспитанию двигательных качеств и способностей: воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.Тренировочная игра на счёт.	2		
	Практическое занятие 23. Решение задач по сопряженному воспитанию двигательных качеств и способностей:воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.Тренировочная игра на счёт.	2		

Тема 4. Спортивные игры. Волейбол.	Дидактические единицы, содержание	8	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	У 5, 3 1 У 3, 3 3 У 1, 3 1 У 1, У 2, У 3, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4
	1.Стойки в волейболе. 2.Перемещение по площадке. Подача мяча – нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. 3.Прием мяча. Передачи мяча. 4. Нападающие удары. Блокирование нападающих ударов. Страховка у сетки. 5. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. 6. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. 7. Учебная игра.			
	В том числе практических занятий	8		
	Практическое занятие 24. Решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники двигательных действий, технико-тактических приемов игры. Сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.	2		
	Практическое занятие 25. Изучения техники отдельно элемента. Тренировочные игры на	2		

	счёт.			
	Практическое занятие 26. Самостоятельная разработка и проведение фрагмента занятия студентами по волейболу.	2		
	Практическое занятие 27. Совершенствование техники и тактики в процессе учебно-тренировочной игры в волейбол.	2		
Тема 5. Спортивные игры. Футбол.	Дидактические единицы, содержание	8	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	<i>У 5, 3 1</i> <i>У 3, 3 3</i> <i>У 1, 3 1</i> <i>У 1, У 2, У 3, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4</i>
	Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Прием мяча ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные, групповые и командные действия игроков. Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	8		
Тема 6. Гимнастика	Дидактические единицы, содержание	14	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 08	<i>У 5, 3 1</i> <i>У 3, 3 3</i> <i>У 1, 3 1</i> <i>У 1, У 2, У 3, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4</i>
	1. Основная гимнастика. Комплексы ОРУ без предметов, с			

	набивными мячами, на гимнастической скамейке, в парах, с гимнастической скамейкой. 2. Акробатические упражнения. Стойки на лопатках, предплечьях и голове, перекуты и кувырки, перевороты, равновесия. 3. Опорный прыжок с использованием снаряда «гимнастический конь» (для юношей) и «гимнастический козёл» (для девушек). 4. Упражнения на гимнастических снарядах параллельные брусья, перекладина (для юношей), гимнастическое «бревно» (для девушек)			
Всего:		102		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: спортивный зал, спортивный стадион с беговыми дорожками, ямой для прыжков в длину, полосой препятствий, электронный тир, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2016.— 493 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2016.— 493 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-kultura-400928#page/1>

2. Письменский И. А., Аллянов, Ю.Н.

Физическая культура: учебник для академического бакалавриата / И.А.Письменский, Ю.Н.Аллянов. М.: Юрайт, 2014. - 493 с.

<https://biblio-online.ru/book/fizicheskaya-kultura-398758>

3. Словарь физиологических терминов, М. 1987. Ответственный редактор академик О. Г. ГАЗЕНКО. <http://www.cnshb.ru/AKDiL/0049/default.shtm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

[illegible]

ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум»

Приложение 3. 5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
4 ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 0	Уп 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уп 01.05 Уп 01.06 Уп 01.07 Уп 01.08 Уп 01.09	-использовать знания по финансовой грамотности. --планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. - принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). - определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации,	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06	- знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. - экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда работников. - основные виды налогов в современных экономических условиях. - страхование и его виды. пенсионное обеспечение: - значение государственной пенсионной системы,

		- устанавливать причинно-следственные связи, - строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. - анализировать рынок профессиональных услуг, - изучать спрос и предложение. --применять полученные знания о страховании, -сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. -определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, - рассчитывать НДФЛ, -применять налоговые вычеты, -заполнять налоговую декларацию. -оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. - применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. формировать и развивать навыки в области использования информационнокоммуникационных технологий (ИКТкомпетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, - осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией - применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. - работать в коллективе и команде, -эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		- формирование личных пенсионных накоплений. -правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. - процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. - способы действий в рамках предложенных условий и требований. - практические способы принятия финансовых и экономических решений
--	--	---	--	---

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2
Консультации	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1		3	4	
СГ.06 Основы финансовой грамотности		16/16		
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности		12/8		
Тема 1.1. Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг	Содержание учебного материала 1.Законодательство и основы регулирования рынка финансовых услуг.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 3о 01.01-

	Правовое регулирование финансовых рынков, рынков ценных бумаг, валютных рынков. Рынок денег, предоставляемых в пользование в различных формах. Финансовый рынок как механизм соотношения спроса и предложения на денежные ресурсы.			01.06 ЛР 6
Тема 1.2 Классификация финансовых услуг	2. Классификация финансовых услуг и продуктов. Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующие образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные».	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
Тема 1.3 Виды финансовых продуктов	Самостоятельная работа . Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор комбинаций различных финансовых инструментов при установленном уровне риска.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
	Практическая работа 1. Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
	Практическая работа 2. Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
Тема 1.4. Налоги и налогообложение	Содержание учебного материала	4/2		
	1. Налоговая система в	2	ОК 01 ОК 02	Уп

	РФ и ее роль в развитии экономики общества. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике.		ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	01.01-01.09 Зо 01.01-01.06 ЛР 6
1. 5 Виды налогов	3. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая льгота как основной элемент освобождения физического лица от уплаты налога на определенное имущество или с определенной суммы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01-01.09 Зо 01.01-01.06 ЛР 6
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа 3. Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, расчёт НДФЛ.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01-01.09 Зо 01.01-01.06 ЛР 6
Тема 1.6 Страхование и пенсионная система	Содержание учебного материала	4/2		
	1. Рынок страховых услуг. Виды страхования в России. Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и обеспечение перспективы рынка страховых услуг в России	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 . ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01-01.09 Зо 01.01-01.06 ЛР 6
	2. Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система,	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 . ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01-01.09 Зо 01.01-01.06 ЛР 6
	В том числе практических и лабораторных занятий			

	Практическая работа 4. Решение задач на принятие решения на основе сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 . ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса		4/8		
Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала 1. Нормы законодательства при осуществлении предпринимательской деятельности. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации Виды предпринимательской деятельности.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа 5. Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Формирование и развитие навыков в области использования информационно-коммуникационных технологий	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
Тема 2.2. Бизнес- планирование	Содержание учебного материала	2		
	1. Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ. Методы разработки бизнес-плана. Бизнес-план как универсальный документ, который, представляющий функцию планирования		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6

	развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку			
Тема 2.3 Анализ инвестиционных проектов.	Консультации представляющий функцию планирования развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
	Практическая работа 6. Составление бизнес-плана по алгоритму. Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами по формированию бизнес-плана на примере образовательной организации.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уп 01.01- 01.09 Зо 01.01- 01.06 ЛР 6
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины

должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций, интерактивная доска, техническими средствами обучения: лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Adobe Acrobat, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Афанасьев, М.П. Бюджет и бюджетная система в 2 т. Том 2: учебник для СПО / М.П. Афанасьев, А.А. Беленчук, И.В. Кривоногов. 5-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2020. 342 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5- 534-10180-5.

2. Инновационное предпринимательство учебник и практикум для СПО / В.Я. Горфинкель [и др.]; под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк – Москва: Издательство Юрайт. 2020. 523 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534- 10221-5.
3. Инновационный менеджмент: учебник и практикум для СПО / В.А. Антонец [и др.]; под ред. В.А. Антонца, Б.И. Бедного. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2021. 303 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10191-1.
4. Малис Н.И. Налоговый учет и отчетность: учебник и практикум для СПО / Н.И. Малис, Л.П. Грундел, А.С. Зинягина; под ред. Н.И. Малис. 2-е изд., пер. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2021. 408 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09959-1.
5. Сергеев, А.А. Бизнес-планирование: учебник и практикум для СПО / А.А. Сергеев. 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2020. 475 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10216-1.
6. Чеберко Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. – Москва: Издательство Юрайт. 2021. 420 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5- 534-10275-8.
7. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2: учебник для СПО / В.В. Трофимов [и др.]. 3-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2020. 245 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09139-7.
8. Глущенко, А.В. Бухгалтерский учет в бюджетных организациях: учебник для СПО / А.В. Глущенко, С.В. Солодова. – Москва: Издательство Юрайт. 2020. 346 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09325-4.
9. Мокий, М.С. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / М.С. Мокий, О.В. Азоева, В.С. Ивановский; под ред. М. С. Мокия. 3-е изд., пер. и доп.– 257 Москва: Издательство Юрайт, 2021. 284 с. (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07494-9.
10. Моргунов, А.Ф. Информационные технологии в менеджменте: учебник для СПО / А.Ф. Моргунов. – Москва: Издательство Юрайт. 2021. 266 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-07808-4.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>
2. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru
3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
4. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru
5. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <https://minobrnauki.gov.ru/>
6. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

7. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/> 8. Информационный портал по внедрению эффективных организационноуправленческих и финансово-экономических механизмов, структурных и нормативных изменений, новаций – <http://273-фз.рф/>

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

10. ЭБС «ЮРАЙТ» – <https://urait.ru/>

11. Центральный банк Российской Федерации – <http://www.cbr.ru>

12. Всероссийский союз страхования – <http://ins-union.ru>.

13. Финансовая видеоэнциклопедия – <http://www.incomepoint.tv/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Всеобщая декларация прав и свобод человека от 10.12.1948 // Международные акты о правах человека: Сб. документов. – Москва: Норма–Инфра-М. 1999. 784 с.

2. Головина, С.Ю. Трудовое право : учебник для СПО / Головина С.Ю., Кучина Ю.А. 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 313 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-01249-1.

3. Зарипова, З.Н. Трудовое право : учебник и практикум для СПО / Зарипова З.Н., Шавин В.А. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 287 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04478-2.

4. Куликов, Л. М. Основы экономической теории : учебник для СПО / Куликов Л.М. 3-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 371 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03163-8.

5. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / Колышкин А. В. [и др.] ; под ред. А.В. Колышкина, С.А. Смирнова. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 498 с. (Серия : Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06278-6.

6. Волков, А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Волков А.М., Лютягина Е.А. ; под общ. ред. А.М. Волкова. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 235 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04770-7.

7. Конин, Н.М. Правовые основы управленческой деятельности : учебное пособие для СПО / Конин Н.М., Маторина Е.И. М. : Издательство Юрайт. 2018. 128 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02418-0. 258

8. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под ред. М. С. Мокия. 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 334 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02525-5. Режим доступа : www.biblioonline.ru/book/44C86EA1-904F-4628-B349-8674F311A380. 259

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда педагогических работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений	«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, 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, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых умений	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
Уметь: использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные	. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемыконспекта. подготовка

альтернатив планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации. устанавливать причинноследственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков. рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. формировать и развивать навыки в области использования информационно - коммуникационных технологий (ИКТ - компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. работать в коллективе и команде. эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами	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 , 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	терминологического словаря
--	--	-----------------------------------

Приложение 3. 6
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 Безопасность жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;

		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	Умения: описывать значимость своей специальности.
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.01	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Агрономия, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	Уо 08.01	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.
	Зо 08.01	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Агрономия.
	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Коды	
ЛР 03	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
--------------------	---------------

Объем образовательной программы учебного предмета	70
1. Основное содержание	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические	48
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения.			
Тема 1.1. ЧС природного характера	Содержание учебного материала	28	ЛР 12, 13 ОК 06,07
	Источники. Общая характеристика и классификация ЧС. Поражающие факторы. Защита населения.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. ЧС техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. ЧС военного времени	2	
	Самостоятельная работа обучающихся* Основы прогнозирования ЧС	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
Тема 1.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС)	Содержание учебного материала Основные цели и задачи РСЧС. Силы и средства ликвидации ЧС.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
	В том числе практических занятий		ЛР 12, 13
	Практическое занятие № 3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	2	ОК 06,07 ЛР 12, 13

	Практическое занятие № 4. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов.	2	ОК 06,07
Тема 1.3. Обеспечение национальной безопасности РФ.	Содержание учебного материала		ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Национальные интересы России. Основные угрозы безопасности. Военная доктрина РФ. Обеспечение военной безопасности.	2	
	В том числе практических занятий		ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Практическое занятие № 5. Виды и рода Вооруженных Сил РФ. Их предназначение и особенности прохождения службы.	4	
	Практическое занятие № 6. История создания Сухопутных войск.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Практическое занятие № 7. История создания ВМФ.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Практическое занятие № 8. История создания ВКС.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Практическое занятие № 9. Другие войска РФ.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
Раздел 2. Основы военной службы.			
Тема 2.1. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы.	Содержание учебного материала		ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Определение правовой основы военной службы в Конституции РФ, в федеральных Законах «Об обороне», «О воинской обязанности и военной службе».	2	
Тема 2.2. Прохождение военной службы по призыву и контракту.	Содержание учебного материала	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Призыв на военную службу. Воинские звания и должности. Военная служба по призыву и по контракту. Альтернативная гражданская служба.	2	
	Практическое занятие № 10.	2	ЛР 03, 12,
	Правила приёма в военные образовательные учреждения гражданской молодежи и лиц	4	

	отслуживших в армии.		ОК 06,08
	Практическое занятие № 11.		
	Общие, специальные и должностные обязанности. Ответственность военнослужащих.		
	Практическое занятие № 12. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Практическое занятие № 13. Воинская дисциплина. Чему обязывает, чем достигается, на чем основывается? Поощрения и взыскания военнослужащих срочной службы.	4	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Практическое занятие № 14. Сущность международного гражданского права и основные его источники.	4	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Практическое занятие № 15. Патриотизм и верность военному долгу – основные качества воина. Дружба и войсковое товарищество – основа боеготовности войск.	4	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	Практическое занятие № 15. Боевое знамя – символ чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
Раздел 3. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.			ЛР 03, 12, ОК 03,06,08
Тема 3.1. Здоровый образ жизни как условие сохранения здоровья человека.	Содержание учебного материала		ЛР 03, 12, ОК 03,06,08
	Здоровье человека – физическое и духовное. Здоровый образ жизни – веление времени.	4	
	Вредные привычки, профилактика злоупотреблений.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 16. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях и травмах опорно-двигательного аппарата.	2	
	Практическое занятие № 17. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при открытых ранах и ожогах.	2	ЛР 03, 12, ОК 03,06,08
Консультации		2	

Промежуточная аттестация	2	
Всего:	70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1 .Кривошеин Д. А., Дмитренко В. П. , Горькова Н. В. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. — СПб.: Издательство «Лань», 2019. — 340 с.: ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература).

3.2.2 Основные электронные издания

1 Ковальчук, А.Н. Безопасность жизнедеятельности. Часть 1. Основы гражданской обороны [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Н. Ковальчук, Н.М. Ковальчук. – Красноярск, 2020. – 307 с.

2 Ковальчук, А. Н. Безопасность жизнедеятельности. Ч. 2. Основы военной службы: [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Н. Ковальчук; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 308 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1 Основы безопасности жизнедеятельности. Книги 1,2,3.Ромашкин Н.Б. Учебно-методическое пособие, 2007.

2 Первая медицинская помощь. Медицина катастроф. Учебное пособие. Чумаков Н.А. 2006, 247с.

3 Способы автономного выживания человека в природе. Учебник под ред. Михайлова Л.А. 2008, 272с.

3.2.4 Интернет ресурсы

1 <https://31.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

2 <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)

3 <http://www.mzsrff.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)

4 <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)

5 <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:		
Основные критерии здоровья и здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него	Гигиена, физкультура, Правила закаливания организма и поддержание его в высокой работоспособности	Устный опрос, тестирование
Основы российского законодательства об обороне	Знание положений законодательства РФ	Письменная проверка
Особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы	Знание порядка прохождения военной службы	Устный опрос, тестирование
Предназначение структуру и задачи РС ЧС и ГО	Основы российского законодательства о ЧС и гражданской обороне	Письменная проверка, тестирование
Потенциальные опасности, правила поведения в них	Знание алгоритма действий в ЧС и экстремальных ситуациях	Устный опрос, тестирование
Правила оказания первой медицинской помощи пострадавшему	Знание медикаментов и средств оказания помощи	Устный опрос, тестирование
Уметь:		
Владеть способами защиты населения от ЧС природного и техногенного характера: выживать в условиях ЧС	Знать и использовать средства защиты, специальной обработки	Устный опрос, тестирование, Практическое выполнение
Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Умело действовать по сигналам оповещения, оказывать помощь населению	Устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач, Практическое выполнение
Пользоваться средствами пожаротушения и спасения	Умело действовать при локализации огня, при спасении людей	Тестирование, Практическое занятие
Оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему	Уметь оказывать помощь при ранениях и травмах	Практическое выполнение, Устный опрос

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ²⁴ ПК, ОК	Умения	Знания
	<u>Уметь:</u>	<u>Знать:</u>
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать методы и проводить картирование карты текущих и будущих потоков создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; инструменты построения алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 Содержание учебного материала 1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества. 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. 3. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	2 2 2
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 Содержание учебного материала 1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования. В том числе практических занятий Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения 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. Практическое занятие № 3. Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2 2 2 2

Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 Содержание учебного материала 1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками. В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2
	Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2
2.2. Затраты на качество и потери	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 Содержание учебного материала 1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты.	2
	2. Концепция всеобщего блага для общества	2
Раздел 3. Статистические метода анализа		
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.4 ПК3.3.4 Содержание учебного материала 1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля.	2
	2. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.	2
	3. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	2
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2
Промежуточная аттестация		
Всего		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с.
2. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с.
3. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: по подписке.
2. Ключев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Ключев А. В.. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
3. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 978-5-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бережливое производство как инструментальный 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. Вейдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с.

4. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Дж. Лайкер; пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.

5. Сафронова, К. О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К. О. Сафронова, Д. А. Кузин, М. Е. Серов. – Нижний Новгород: Общество с ограниченной ответственностью "Научно-издательский центр "21 век", 2019. – 188 с. – ISBN 978-5-6042645-6-0.

6. Тугускина, Г. Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г. Н. Тугускина Пензенский государственный университет. – Пенза Пензенский государственный университет, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-907262-66-9.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²⁶	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: Основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства знает классические и основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов их оптимизации 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; ситуационных задач, новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и доходов.	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение производства; кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов контроля;
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: определяет основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные;	Экспертное деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной сферы деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные;	наблюдение за ходом выполнения практической работы

статистические данные;

Планировать,

организовывать и проводить
картирование потоков создания
ценности;

Использовать

эффективные методы для
снижения различных видов
потерь;

Определять социальную
значимость в

профессиональной сфере

планирует, организует и
проводит картирование

потоков создания ценности;

использует эффективные
методы для снижения

различных видов потерь;

определяет социальную

значимость в

профессиональной сфере

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 01 «Процессы и аппараты»

2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 01 «Процессы и аппараты» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.2 ПК 2.1	У о 1.2.01	- проводить расчеты процессов и аппаратов;	З о 1.2. 01.	- основные законы процессов пищевой технологии;
	У о 2.1.01	- выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов;	З о 2.1. 02	- физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
	У о 2.1.02	- выбирать рациональную конструкцию аппарата;	З о 2.1.01	- механические и гидравлические процессы;
	У о 2.1.03	- анализировать условия и режимы работы оборудования;	З о 2.1.02	- тепловые и массообменные процессы;
ОК 01 ОК 02	У о 01.02	- анализировать задачу или проблему и выделять её составные части;	З о 01.02	- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте;
	У о 01.07	- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	З о 01.03	- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	У о 02.06	- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения задач;	З о 02.03	- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
	У о 01.04	- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы;	З о 01.04	- методы работы в профессиональной и смежной сферах;
	У о 01.03	- определять этапы решения задачи.	З о 01.05	- структуру плана для решения задач.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	128
в т.ч. в форме практической подготовки	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы	64
практические занятия	34
Консультации	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация экзамен	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Гидромеханические процессы				
Тема 1.1. Гидродинамика	Содержание учебного материала			
	1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости.	2	ПК 1.2, ПК 2.1, ОК 01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 2.1.02, Уо 2.1.03, Уо 01.02, Уо 01.07, Уо 02.06, Уо 01.04, Уо 01.03, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 2.1.01, Зо 2.1.02, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 02.03, Зо 01.04, Зо 01.05
	2. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкости. Перемещение жидкости и газов.	2	ПК 2.1	Уо 2.1.01, Уо 2.1.02, Уо 2.1.03, Уо 01.02, Уо 01.07, Уо 02.06, Уо 01.04, Уо 01.03, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 2.1.01, Зо 2.1.02,
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие № 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости.	2	ПК 2.1, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 01.03, Зо 2.1.02
	Практическое занятие № 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	2	ПК 2.1, ОК 01,	Уо 2.1.01, Зо 2.1.02
Тема 1.2. Гидростатика	Содержание учебного материала			
	3. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума.	2	ПК 2.1, ОК 01,	Уо 2.1.01, Зо 2.1.02
	4. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.	2	ПК 2.1, ОК 01,	Уо 2.1.01, Зо 2.1.02

	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
--	--	---	--	--

	Практическое занятие № 3. Расчет силы гидростатического давления.	2	ПК 2.1, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 01.03, Зо 2.1.02
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	Содержание учебного материала			
	5. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести.	2	ПК 2.1, ОК 01	Уо 1.2.01, Уо 01.02, Зо 01.02
	6. Закономерности осаждения. Фильтрация.	2	ПК 2.1, ОК 01	Уо 1.2.01, Уо 01.02, Зо 01.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	10		
	Лабораторная работа № 1. Определение скорости осаждения.	2	ПК 2.1, ОК 01,	Уо 2.1.01, Зо 2.1.02
	Практическое занятие № 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.	2	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02	Уо 2.1.01, Зо 2.1.02, Уо 01.07, Зо 01.03
	Практическое занятие № 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	2	ПК 2.1, ОК 01,	Уо 2.1.03, Уо 01.07, Зо 01.03
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства оборудования для фильтрации: фильтры и центрифуги.	2	ПК 2.1, ОК 01,	Уо 2.1.03, Уо 01.07, Зо 01.03
	Практическое занятие № 7. Расчет и состав фаз смесей. Пересчет одних концентраций в другие.	2	ПК 1.2.01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 01.03, Зо 01.02
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	Содержание учебного материала			
	7. Механическое перемешивание. Типы мешалок лопастные пропеллерные, турбинные.	2	ПК 2.1, ОК 01	У2.1.01, Зо 2.1.01
	8. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.	2	ПК 2.1, ОК 01	У2.1.01, Зо 2.1.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие № 8. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдооживления. и устройств для перемешивания.	2	ПК 2.1, ОК 01	У2.1.01, Зо 2.1.01
	Практическое занятие № 9. Изучение устройства смесителей.	2	ПК 2.1,	Уо 2.1.01, Зо 2.1.01
Раздел 2. Механические процессы				
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			

Основные механические процессы	9. Классификация и характеристика способов измельчения.	2	ПК 2.1	Уо 2.1.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, Зо 2.1.01
	10. Измельчающие машины.	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Лабораторная работа № 2. Исследование основных характеристик измельчения.	2	ПК 2.1, ОК 01	Уо 2.1.01, Уо 2.1.03, Зо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 01.03
	Практическое занятие № 10. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	2	ПК 2.1, ОК 01	Уо 2.1.01, Уо 2.1.03, Зо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 01.04
Раздел 3. Массообменные процессы				
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	Содержание учебного материала			
	11. Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	12. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Лабораторная работа № 3. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	Лабораторная работа № 4. Изучение работы ректификационной лабораторной установки.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
Тема 3.2. Кристаллизация	Содержание учебного материала			
	13. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	14. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 11. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04

	Практическое занятие № 12. Расход тепла на стерилизацию. Сгущение молока.	2	ПК 1.2.01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 01.03, Зо 01.02
Тема 3.2 Сушка	Содержание учебного материала			
	15. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	16. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	17. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	14		
	Практическое занятие № 13. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04, Уо 01.04, Зо 02.03
	Лабораторная работа № 5. Испытание барабанной сушилки.	2	ПК 1.2, ПК2.1	У1.2.01, УО 2.1.02, Уо 2.1.03, Зо 01, 04, Зо 01.03
	Лабораторная работа № 6. Изучение процесса сушки в псевдоожиженном слое.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04, Уо 01.04, Зо 02.03
	Практическое занятие № 14. Расчёты вакуум-аппаратов.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, У о 01.07, Зо 01.04
	Практическое занятие № 15. Расчеты сушилок.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, У о 01.07, Зо 01.04
	Практическое занятие № 16. Расчет барабанной сушилки.	4	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, У о 01.07, Зо 01.04
Раздел 4. Тепловые процессы				
Тема 4.1. Основы теплопередачи	Содержание учебного материала			
	18. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04, Уо 01.04, Зо 02.03
	19. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04, Уо 01.04, Зо 02.03

	В том числе практических и лабораторных занятий	10		
	Практическое занятие № 17. Определение тепловых нагрузок для различных случаев теплообмена. Расчет средней температуры напора.	4	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04, Уо 01.04, Зо 02.03
	Практическое занятие № 18. Расчет тепловых сопротивлений.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, Уо 01.07, Зо 01.04
	Практическое занятие № 19. Тепловой баланс процессов	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04, Уо 01.04, Зо 02.03
	Практическое занятие № 20. Расчет параметров тепловых процессов.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, Уо 01.07, Зо 01.04
Тема 4.2. Тепловой баланс	Содержание учебного материала		ПК 1.2, ПК 2.1, ОК 01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 2.1.02, Уо 2.1.03, Уо 01.02, Уо 01.07, Уо 02.06, Уо 01.04, Уо 01.03, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 2.1.01, Зо 2.1.02, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 02.03, Зо 01.04, Зо 01.05
	20. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов.	2		
	21. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04, Уо 01.04, Зо 02.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 21. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04, Уо 01.04, Зо 02.03
Тема 4.3. Тепловые аппараты,	Содержание учебного материала		ПК 1.2, ПК 2.1, ОК 01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 2.1.02, Уо 2.1.03, Уо 01.02, Уо 01.07, Уо 02.06, Уо 01.04, Уо 01.03, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 2.1.01, Зо 2.1.02, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 02.03, Зо 01.04, Зо 01.05
	22. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.	2		
основные виды	23. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	2	ПК 1.2, ПК 2.1, ОК 01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 2.1.02, Уо 2.1.03, Уо 01.02, Уо 01.07, Уо 02.06, Уо 01.04, Уо 01.03, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 2.1.01, Зо 2.1.02, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 02.03, Зо 01.04, Зо 01.05

	В том числе практических и лабораторных занятий	8		
	Практическое занятие № 22. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	4	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Уо 2.1.02 Зо 1.2.01, У о 01.07, Зо 01.04
	Практическое занятие № 23. Расчеты паровых пастеризаторов.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, У о 01.07, Зо 01.04
	Практическое занятие № 24. Расчеты пластинчатых пастеризаторов.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, У о 01.07, Зо 01.04
Тема 4.4. Выпаривание	Содержание учебного материала			
	24. Основные типы выпарных аппаратов.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	25. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	26. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.01, Уо 01.07, Зо 1.2.01, Зо 2.1.02, Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие № 25. Изучение схем выпарных аппаратов, установок.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Уо 2.1.02 Зо 1.2.01, У о 01.07, Зо 01.04
	Практическое занятие № 26. Расчет вакуум-аппаратов. Расход острого пара. Расход производительности.	2	ПК 1.2, ПК2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.2.01, Уо 2.1.03, Зо 1.2.01, У о 01.07, Зо 01.04
Консультации		2		
Экзамен		8		
Всего:		128		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>.

3. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин; Под. ред.: Бредихин С. А. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-9705-8 — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202136>.

3.2.3. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата анализировать условия и режимы работы оборудования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

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

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 02 «Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения знания.

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Уо 1.1.01	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	З о 1.1. 01.	основные понятия метрологии;
	Уо 1.2.01	оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	З о 1.2 02	задачи стандартизации, ее экономическую эффективность, формы подтверждения соответствия;
	Уо 2.1.01	использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	З о 2.1.01	терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
	Уо 2.1.02	измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	З о 2.1.02	основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов;
ОК 01	У о 01.02	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	З о 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 09	У о 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые и профессиональные темы.	З о 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов в профессиональной деятельности.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	20
Практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	Содержание учебного материала			
	1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02
Тема 1. Техническое регулирование	Содержание учебного материала			
	1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02
	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1 ЛР 27	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01,
Тема 2. Стандартизация	Содержание учебного материала			
	3. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Уо 01.02, Уо 09.01, зо 01.04, зо 09.03
	4. Уровни стандартизации.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27, ОК 01, ОК	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1.

			09	01, 3о 2.1. 02
	4.Документы в области стандартизации.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02
	5. Виды, условия применения документов в области стандартизации.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, , ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02
	6. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02
	7. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, , ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 2. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02
Тема 3. Теоретические основы метрологии	Содержание учебного материала		ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02 3о 09.01
	8. Основные термины и определения в области метрологии.	2		
	9. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 01	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02 3о 01.04
	10.Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02 3о 01.04, 3о 09.01
	10. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02 3о 01.04, 3о 09.01
	11. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02 3о 01.04, 3о 09.01

	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 4. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений». Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02 Зо 01.04, Зо 09.01
Тема 4. Подтверждение соответствия	Содержание учебного материала			
	12. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02 Зо 01.04, Зо 09.01
	13. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02 Зо 01.04, Зо 09.01
	14. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02 Зо 01.04, Зо 09.01
	15. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02 Зо 01.04, Зо 09.01
	15. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02 Зо 01.04, Зо 09.01
	16. Сертификация продукции, минуемой таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02 Зо 01.04, Зо 09.01
	17. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1. 01, Зо 2.1. 02 Зо 01.04, Зо 09.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	Практическое занятие № 6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании».	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, Зо 1.1. 01, Зо 1.2. 02, Зо 2.1.

	Подтверждение соответствия. Аккредитация органов по сертификации.			01, 3о 2.1. 02 3о 01.04, 3о 09.01
	Практическое занятие № 7. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02 3о 01.04, 3о 09.01
	Практическое занятие № 8. Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.1, ЛР 24, ЛР 27, ОК 01, ОК 09	Уо 1.1. 01, Уо 1.2. 01, Уо 2.1. 01, Уо 2.1. 02, 3о 1.1. 01, 3о 1.2. 02, 3о 2.1. 01, 3о 2.1. 02 3о 01.04, 3о 09.01
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Проанализировать системы стандартизации.	2		
Консультации		2		
Экзамен		6		
Всего:		42		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Метрологии и стандартизации», оснащенная в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. — ISBN 978-5-534-13135-2.
2. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация учебник для СПО / Т. А. Качурина. - 5-е изд., стер. — Москва Академия, 2017. — 127 с. - ISBN 978-5-4468-3884-4.
3. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817037> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: по подписке.
2. Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991962> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: по подписке.
3. Кошечкина, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL:

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ³⁹	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 соответствии 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 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.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 «Автоматизация технологических процессов»

2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 03 «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.2	У о 1.2. 01	- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;	З о 1.2. 01	- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
	У о 1.2. 02	- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию;	З о 1.2. 02	- принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
	У о 1.2. 03	- проводить настройку приборов автоматики на заданный режим;	З о 1.2. 03	- основные понятия автоматизированной обработки информации;
	У о 1.2. 04	- владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования;	З о 1.2. 04	- классификацию автоматических систем и средств измерений, особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
	У о 1.2.05	- обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	З о 1.2. 05	- классификацию технических средств автоматизации, измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения;
ОК01	У о 01.02	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	З о 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	У о 01.03	- определять этапы решения задачи;	З о 01.05	- структуру плана для решения задач;

ОК 02	У о 02.06	- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения задач.	З о 02.03	- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
-------	-----------	--	-----------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в т. ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	18
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Экзамен	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
1	2	3	4		5
Раздел 1. Автоматизация производства					
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала				
	1. Автоматизация производственных процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Технический прогресс.	2	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, Уо 1.2.03, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02	
	2. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации.	2	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, Уо 1.2.03, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2			
	Практическая работа №1. Графическое представление записи алгоритма.	2	ОК 01	У о 01.03, Зо 01.05	
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание учебного материала				
	3. Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	2	ОК 01	У о 01.02, Зо 01.04	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала				
	4. Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления.	2	ОК 01	У о 01.02, Зо 01.04	
	5. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров.	2	ОК 01	У о 01.02, Зо 01.04	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2			

	Практическая работа №4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач.	2	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, Уо 1.2.03, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Уо 01.03, Зо 01.05
--	---	---	----------------------	---

Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов				
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала			
	6. Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	2	ПК 1.2, ОК 01, Ок 02	Уо 01.02, Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных работ	2		
	Практическая работа №5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	2	ПК 1.2, Ок 02	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, , Зо 1.2.01, Зо 1.2.02
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала			
	7. Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	2	ПК 1.2, ОК 01, Ок 02	Уо 1.2.05, Зо 1.2.05 Уо 01.02, Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных работ	2		
	Практическая работа №6. Изучение конструкции датчика температуры.	2	ПК1.2	Уо 1.2.02, Зо 1.2.02
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала			
	8. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	2	ПК 1.2, ОК 01, Ок 02	Уо 1.2.05, Зо 1.2.05 Уо 01.02, Зо 01.04
	9. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	ПК 1.2, ОК 01, Ок 02	Уо 1.2.05, Зо 1.2.05 Уо 01.02, Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных работ	2		
	Практическая работа №7. Изучение конструкции датчика деформации.	2	ПК1.2	Уо 1.2.02, Зо 1.2.02
Раздел 3. Цифровая трансформация производства				
	Содержание учебного материала			
Тема 3.1. Свременные аспекты производства пищевых продуктов	10. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции.	2	ПК 1.2, ОК 01, Ок 02	Уо 1.2.05, Зо 1.2.05 Уо 01.02, Зо 01.04
	11. Системы индустриального ИОТ.	2	ПК 1.2, ОК 01, Ок 02	Уо 1.2.05, Зо 1.2.05 Уо 01.02, Зо 01.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическая работа №8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	2	ПК 1.2, ОК 01, Ок 02	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, Уо 1.2.03, Уо 1.2.04, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо

				1.2.04
Тема 3.2.	Содержание учебного материала			
Робототехника и гибкие автоматизированные производства	12. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития.	2	ПК 1.2, ОК 01,	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, Уо 1.2.03, Уо 1.2.04, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 1.2.04, Зо 1.2.05, Уо 01.02, Зо 01.04,
	13. Системы управления промышленными роботами.	2	ПК 1.2, ОК 01,	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, Уо 1.2.03, Уо 1.2.04, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 1.2.04, Зо 1.2.05, Уо 01.02, Зо 01.04,
	14. Гибкие автоматизированные производства.	2	ПК 1.2, ОК 01,	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, Уо 1.2.03, Уо 1.2.04, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 1.2.04, Зо 1.2.05, Уо 01.02, Зо 01.04,
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическая работа №9. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	2	ПК 1.2, ОК 01, ОК 02	Уо 1.2.01, Уо 1.2.02, Уо 1.2.03, Уо 1.2.04, Зо 1.2.01, Зо 1.2.02, Зо 1.2.04, Зо 1.2.05, Уо 01.02, Зо 01.04, Уо 02.06, Зо 02.03
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.	2		
Консультации		2		
Экзамен		8		
Всего:		58		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Автоматизация систем управления технологическими процессами», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения».

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.3.1. Основные печатные издания

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

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

3.3.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

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

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

3.3.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: – понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. – принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. – основные понятия автоматизированной обработки информации. – классификацию автоматических систем и средств измерений. – общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). – классификацию технических средств автоматизации. – измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. – типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. – особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими	«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, 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, составление таблиц, схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.

инструкциями.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: – использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. – проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. – проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. – владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. – обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«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 со ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 «КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»
по программам подготовки специалистов среднего звена

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Коммуникативные технологии в профессиональной
деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с ФГОС СПО 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения» (Приказ Министерство просвещения России от 18.05.2022 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.06.2022 № 68942) и предназначена для получения среднего общего образования по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения» (Приказ Министерство просвещения России от 18.05.2022 № 343«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.06.2022 № 68942)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	Умения: организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	Знания: особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **76** часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **28** часов,
 из них **36** часов практических занятий;
 самостоятельной работы обучающегося **2** часа.
 Консультации -2 часа
 Экзамены 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	36
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация экзамен- 8	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3		
Раздел 1. Тема 1. Методологические и теоретические проблемы описания речевого воздействия			ОК 01, ОК.04, ОК 05, ОК 09. ПК1.1-1.3; ПК2.2-2.3; ПК3.1-3.5; ПК4.1-4.5; ПК5.7.	<i>Уо 01.05, Уо01.07, Уо01.09, Зо01.01-01.02 Уо 04.01, Уо 04.02., Уо 05.01, Зо 05.01, Уо 09.01-09.04 Зо 09.02-09.05</i>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			
	1. Методологические и теоретические проблемы описания речевого воздействия. Понятие речевых стратегий. Общие (направленные на достижение более общих социальных целей) и частные речевые стратегии	2	ОК 01, ОК.04, ОК 05, ОК 09	Уо 01.05, Уо01.07, Уо01.09, Зо01.01-01.02
	2. Основные (семантические и когнитивные) и вспомогательные стратегии (риторические, прагматические и диалоговые типы) с функциональной точки зрения	2		Уо 04.01,
	3 Речевая стратегия и речевая тактика. Речевая тактика и коммуникативные ходы.	2		Уо 04.02., Уо 05.01,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала:			Зо 05.01, Уо 09.01-09.04 Зо 09.02-09.05
	1. Языковые показатели речевых тактик. Семантические типы речевых стратегий.	2	ОК 01, ОК.04, ОК 05, ОК 09	Уо 01.05, Уо01.07, Уо01.09, Зо01.01-01.02
	2. Стратегии и тактики уговаривания. Комплексный анализ уговоров как речевой практики	2		Уо 04.01, Уо 04.02., Уо 05.01,
	3. Стратегии и тактики дискредитации. Прагматические типы речевых стратегий. Эмоционально настраивающие тактики речевого общения.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3		
					Зо 05.01, Уо 09.01-09.04 Зо 09.02-09.05
Раздел 2. Тема 2. Виды коммуникации.				ОК 01, ОК.04, ОК 05, ОК 09	Уо 01.05, Уо01.07, Уо01.09, Зо01.01-01.02
Тема 1.1.	Содержание учебного материала:				Уо 04.01,
	1	Виды коммуникации. Вербальная коммуникация. Устная речевая коммуникация.	2		Уо 04.02., Уо 05.01, Зо 05.01,
	2	Говорение как вид речевой деятельности. Слушание как вид речевой деятельности.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3		
	3	Понятие обратной связи. Умения, необходимые для эффективной передачи и восприятия информации в общении.	2		Уо 09.01-09.04
	4	Способы эффективного говорения и слушания. Помехи и барьеры эффективного говорения и слушания.	2		Зо 09.02-09.05
	5	Невербальная коммуникация. Компоненты структуры невербального поведения.Стратегии самопрезентации.	2		
	6	Имидж: к истории понятия. Структура речевого имиджа. Доминанта имиджа и ее языковые маркеры.	2		
	7	Диалоговый тип речевых стратегий. Метатекстовые показатели воздействия собеседников на ход диалога.			
	8	Контроль над инициативой в диалоге. Модель личности в аспекте речевого воздействия.	2		
	9	Коммуникативный контекст и социальные конвенции в аспекте речевого взаимодействия.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3		
Раздел 3. Тема 3. Письменная деловая коммуникация в профессиональной деятельности				
Тема 3.1.	Содержание учебного материала:			
	1. Основные понятия письменной деловой коммуникации. 2. Классификация письменной деловой коммуникации (письмо-сообщение, письмо-напоминание, письмо-просьба, гарантийные письма, письмо-предложение, письмо-приглашение, письмо-подтверждение, письмоблагодарность, сопроводительное письмо и др.).			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		
	Функции, особенности и правила письменной деловой коммуникации. Преимущества, недостатки письменной деловой коммуникации и их преодоления	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3		
	В том числе практических и лабораторных занятий. Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание». Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка». Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу. Практическая работа № 4. Цели деловой коммуникации Практическая работа № 5. Способы психологической защиты. Практическая работа № 6. Тренинг «Как стать общительным». Практическая работа № 7. Тренинг «Командный дух». Практическая работа № 8. Упражнение «Публичное выступление» Практическая работа № 9. Упражнение «Конструирование цели жизни». Практическая работа № 10. Упражнение «Ежедневник».	36 4 2 2 4 4 4 4 4 4	ОК 01, ОК.04, ОК 05, ОК 09	Уо 01.05, Уо01.07, Уо01.09, Зо01.01-01.02 Уо 04.01, Уо 04.02., Уо 05.01, Зо 05.01, Уо 09.01-09.04 Зо 09.02-09.05

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практическо й подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		
Самостоятельная работа		2		
1) Экзамен		8		
Всего:		76		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- учебного кабинета «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное и антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гойхман О. Я. Речевая коммуникация [Электронный ресурс]: учебник / О. Я. Гойхман, Т. М. Надеина. - 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 286 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/552644>
2. Кабашов С. Ю. Основы деловой (служебной) письменной речи в сфере управления [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. Ю. Кабашов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5bd2d52ef2e4e4.18824396.
3. Авдони́на Л. Н. Письменные работы научного стиля [Электронный ресурс]: учебное пособие / Авдони́на Л. Н., Гусева Т. В. - Москва : Форум: ИНФРА-М, 2017. - 72 с. - (Высшее образование). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/563093>
4. Язык деловых межкультурных коммуникаций [Электронный ресурс]: учебник / под ред. Т. Т. Черкашиной. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 368 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/554788>

3.2.2. Основные электронные издания

1. Каталог электронных библиотек <http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html>
2. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) <http://www.rsl.ru>
3. Научная электронная библиотека <http://elibrary.rsl.ru/>
4. <http://www.gumer.info/>
5. Электронная библиотека учебников <http://studentam.net/>
6. Европейская электронная библиотека Europeana <http://www.europeana.eu/portal/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - устройство и принципы	Отлично» систематические и	Тестирование на знание терминологии по теме.

действия аппаратов пищевых производств закономерности перехода от лабораторных процессов к промышленным; - сравнительные характеристики и области рационального применения типовых аппаратов; -принципы выбора аппаратов и оптимальных условий их работы.	глубокие знания учебного материала, владеет базовыми понятиями, свободно выполняет задания, предусмотренные программой учебной дисциплины; проявляет творческие способности в изложении, понимании программного материала. Способен преломлять теоретические знания к практике будущей профессиональной деятельности. При условии тестовой формы сдачи зачета, студент должен дать 90% и более правильных ответов. «Хорошо» - заслуживает обучающийся, который обнаруживает полное знание учебного материала, ориентируется в базовых понятиях, успешно выполняет задания, предусмотренные программой. Освоил основные закономерности учебной дисциплины (курса) в их значении для приобретаемой профессии. В целом способен преломлять теоретические знания к практике будущей профессиональной деятельности. При условии тестовой	Наблюдение за деятельностью студента. Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.
Умения: - рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств; - выявлять основные факторы определяющие скорость технологического процесса; - пользования методическими и нормативными материалами, стандартами и техническими условиями на основные аппараты пищевых производств; - грамотно изображать принципиальные схемы аппаратов;	«Хорошо» - заслуживает обучающийся, который обнаруживает полное знание учебного материала, ориентируется в базовых понятиях, успешно выполняет задания, предусмотренные программой. Освоил основные закономерности учебной дисциплины (курса) в их значении для приобретаемой профессии. В целом способен преломлять теоретические знания к практике будущей профессиональной деятельности. При условии тестовой	Наблюдение за ходом выполнения практической работы

	формы сдачи зачета, студент должен дать 80-89% правильных ответов. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы	
--	--	--

Приложение 3. 12
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Кузоватово
2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования (утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022г. № 343. Зарегистрирован Министерством юстиции 21.06.2022 №68942), Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023г. «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования», Приказа Министерства просвещения РФ от 12.08.2022г №732 «О внесении изменений в стандарт среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 №413», Приказа Министерства просвещения РФ от 01.09.2022 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования».

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	<u>Уметь:</u> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информации; характеристики компьютера; использовать деловую графику и основные компоненты мультимедиа-информацию; компьютерных сетей, принципы создавать презентации; пакетной передачи данных, применять организацию антивирусные информации; взаимодействия; межсетевое средства защиты (интерпретировать) назначение и принципы интерфейса специализированного использования системного и программного обеспечения, прикладного программного обеспечения; находить контекстную помощь, обеспечения; работать с документацией; технологию поиска информации в применять специализированное Интернет; программное обеспечение для принципы защиты информации от сбора, хранения и обработки несанкционированного доступа; информации в соответствии с правовые аспекты использования изучаемыми информационными технологиями и профессиональными модулями; программного обеспечения; пользоваться автоматизированными системами основные понятия автоматизированной обработки делопроизводства; информации; применять методы и средства основные угрозы и методы защиты безопасности. обеспечения информационной	<u>Знать:</u> основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные компоненты мультимедиа-компоненты мультимедиа-принципы создавать презентации; антивирусные межсетевое средства защиты назначение и принципы системного и программного прикладного программного обеспечения; Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы защиты обеспечения информационной

В результате изучения дисциплины студент должен освоить соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ЛР 22 Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы Вид

учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	138
в т.ч. в форме практической подготовки	100
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	100
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация(дифференцированный зачет)	

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т.ч.	
теоретическое обучение	10
практические занятия	32
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация(дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов ⁴⁴ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		48	
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		6	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем Инструментарий 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. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий. Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества».	Содержание учебного материала 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. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий.	2	ОК 01 ОК 02 ПК1.2ПК3.5

⁴⁴ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий».			
3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Информационные консультанты +»;			
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Содержание учебного материала 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	ОК 01 ОК 02 2	ПК1.2
В том числе практических занятий		2	
Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ			
Самостоятельная работа обучающихся			
Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»	Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии	28	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	ОК 01 ОК 02	
Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	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, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.		ПК3.5
В том числе практических занятий			
Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа		2	
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.		
	Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	2	
	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	2	
	Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»		
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Содержание учебного материала Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. 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. Дополнительные возможности EXCEL.	2	ОК 01 ОК 02 ПК3.5 ЛР4
	В том числе практических работ		
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	2	
	Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков,	2	

	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.		
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	2	
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).		
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание учебного материала Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	2	ОК 01 ОК 02 ПК3.5 ЛР10
	В том числе практических работ		
	Практическая работа №10. 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	
	Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	2	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021– 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413; - Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 28.05.2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019 № 56040, регистрационный № 1297); Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах

	ее производства» (утвержден <i>приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2.09.2020 № 556н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.11.2020 № 61030, регистрационный № 1355</i>);
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	<i>На базе основного общего образования (9 классов) – 2 года 10 месяцев</i>
Исполнители программы	<i>Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, руководитель структурного подразделения, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей</i>

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещени России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сельского хозяйства	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сельского хозяйства	ЛР 19

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации
Общеобразовательная подготовка	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 1, ЛР 12
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ЛР 10
Общепрофессиональные дисциплины	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
Профессиональные модули	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18
Учебная практика	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18
Производственная практик	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса,

этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания техникум укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, руководителя структурного подразделения, непосредственно курирующего данное направление, педагога-организатора, социальных педагогов, педагога-психолога, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

Решением педагогического
совета
Протокол от 30.06.2021 № 01

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
2023-2024 учебный год

Новоспасское 2023

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День поселка» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1 сентября	Торжественная линейка, посвящённая Дню знаний	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
2-13 сентября	Тематические классные часы профессиональной направленности с приглашением представителей предприятий работодателей, выпускников техникума	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Кураторы групп	ЛР 4, 5	«Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
1,2 неделя	Классные часы по ознакомлению студентов с локально-нормативными актами техникума (в том числе различные инструктажи)	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Кураторы групп	ЛР 2, 3	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
первая неделя	Классные часы, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом (трагедия в Беслане)	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Кураторы групп	ЛР 1, 2, 3, 7	«Гражданин и патриот»

до 27 сентября	Заседание студенческих активов техникума	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Кураторы групп	ЛР 1, 2	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
29 сентября	Единый день профилактики, с участием специалистов служб профилактики района, специалистов психологического центра	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, социальный педагог	ЛР 1, 2, 7, 9, 12	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Старт конкурса «Группа года»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 2, 6, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
в течение месяца	Старт спартакиады техникума	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Выборы советов самоуправления	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, советник по воспитанию	ЛР 1, 2, 5	«Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
До конца месяца	Реализация проекта «Школа студенческого актива - Три Т-Траектория Творчества и Таланта»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 2, 6	«Культурно-творческое воспитание» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
С сентября по июнь	Работа по выявлению обучающихся нового набора, состоящих на учете КДН и ЗП и ОДН и постановка на внутренний учет обучающихся 1 курса	1 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Социальный педагог	ЛР 3, 9, 10, 12	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность»
в течение месяца	Организация работы со студентами категории «Дети-сироты, дети, оставшихся без попечения родителей» (комплектование личных дел)	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Социальный педагог	ЛР 3, 9, 10, 12	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность»

в течение месяца	Анкетирование по изучению социальной ситуации развития обучающихся 1 курса	1 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Социальный педагог, Кураторы групп	ЛР 3, 9, 10, 12	«Введение в специальность» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца	Диагностика студентов 1 курса с целью определения факторов риска суицидального поведения	1 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Педагог-психолог, Кураторы групп	ЛР 3, 9, 10, 12	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца	Участие в акции «Поселок в котором чисто» в рамках Всероссийской уборки «Сделаем вместе!»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Заместитель директора по АХЧ Кураторы групп, Совет старост Педагог-организатор	ЛР 10	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца, согласно положения	Туристический слет	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Социальный педагог	ЛР 10, 5	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее
17 сентября	Проект «Билет в будущее»	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель производственной практики	ЛР 4, 13, 14, 15, 16	«Введение в специальность»
В течение года по отдельному графику	Участие в легкоатлетическом кроссе XXXX Спартакиады среди студентов профессиональных образовательных организаций Ульяновской области	1-3 курс	Согласно Положения	Руководитель по физвоспитанию, Преподаватель физкультуры	ЛР 9, 5	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Согласно положения	Профилактические классные часы субъектов профилактики (КДН, полиция, медицина, прокуратура)	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 3, 9, 10, 12	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»

в течение месяца	Тематические программы «Посвящение в студенты»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Советы самоуправления	ЛР 2, 3, 8, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
30 сентября	Учебные сборы для обучающихся 1,2 курсов	1-2 курс	Согласно графика	Отдел воспитательной работы, кураторы	ЛР 1, 2, 3, 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Согласно графика	Спартакиада техникума	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Согласно положения	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-3 курс	Согласно Положения	Отдел воспитательной работы	ЛР 1, 4, 10, 16	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
ОКТАБРЬ						
1 октября	Тематическая программа, посвященная Дню пожилых людей	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 4, 5, 6	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
Сентябрь- декабрь	Тематическая выставка, посвященная 81-летию профессионально- технического образования	1-3 курс	Территория техникума	Заведующая библиотекой	ЛР 5, 4, 13, 16	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»

В течение месяца	Конкурс видеороликов «Моя профессия» для дальнейшего использования лучших роликов в профориентационной работе	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, преподаватели, заведующие отделениями, студенческий совет	ЛР 4, 10, 11, 13	«Культурно-творческое воспитание» «Введение в специальность»
1 неделя	Праздничная концертная программа, посвященная Дню учителя	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Педагог-организатор	ЛР 4, 5, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
по отдельному графику	Социально-психологическое тестирование обучающихся техникума на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ.	1-4 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, педагог-психолог	ЛР 3, 9, 12	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
До 5 октября	Оформление социальных паспортов групп, журналов куратора	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Социальный педагог	ЛР 9, 12	«Студенческое самоуправление и социальное партнерство» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца	Общее собрание для родителей (законных представителей) обучающихся 1 курса	1-3 курс	Территория техникума	Администрация Кураторы групп	ЛР 3, 6	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Мероприятие, посвященное всемирному Дню психического здоровья	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, социальный педагог, педагог- психолог	ЛР 3, 9, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»

В течение месяца	Турнир по классическим шахматам среди юношей и девушек	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвопитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца	Мониторинг организации внеурочной деятельности обучающихся 1 курса, их занятость в объединениях дополнительного образования в форме анкетирования и посещения занятий объединений	1 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Социальный педагог, Кураторы групп	ЛР 3, 9, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
2-3 декада	Участие во Всероссийской акции «Неделя без турникетов», в том числе экскурсии на предприятия, Новоспасского и близлежащий районов	1-3 курс	Новоспасский район	Отдел воспитательной работы	ЛР 4, 6, 13, 15	«Введение в специальность»
4 неделя	Классные часы, посвященные Дню памяти жертв политических репрессий	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Кураторы Зав. Библиотекой	ЛР 1, 2, 3, 5, 6	«Гражданин и патриот»
в течение месяца	Соревнования по стрельбе из пневматической винтовки среди групп	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель ОБЖ Специалист по казачеству	ЛР 1 ,2 ,9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца согласно Положению	Участие в мероприятии «День призывника»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Преподаватель ОБЖ	ЛР 1, 2, 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
2 неделя	Тематическая программа, посвящённая Дню работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Зав. филиалом	ЛР 2, 4, 5, 13	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
в течение месяца согласно Положению	Участие в мероприятии, посвященном Дню памяти жертв политических репрессий	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Преподаватель ОБЖ	ЛР 1, 2, 3, 5, 6	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»

в течение месяца	Учебное мероприятие по пожарной безопасности (эвакуация)	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватели ОБЖ, Представители МЧС	ЛР 3, 9, 10	«Гражданин и патриот»	
в течение месяца	Соревнования по настольному теннису	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель физкультуры	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	
в течение месяца	Соревнования по волейболу среди девушек	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель физкультуры	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	
в течение месяца	Зональные соревнования по мини-футболу Спартакиады среди студентов профессиональных образовательных организаций Ульяновской области	1-3 курс	согласно Положения	Преподаватель физкультуры	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	
в течение месяца согласно Положению	Участие в зональных соревнованиях по баскетболу среди юношей Спартакиады среди студентов профессиональных образовательных организаций Ульяновской области	1-3 курс	согласно Положения	Преподаватель физкультуры	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	
в течение месяца согласно Положению	Участие в краевых соревнованиях по настольному теннису Спартакиады среди студентов профессиональных образовательных организаций Ульяновской области	1-3 курс	согласно Положения	Преподаватель физкультуры	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	
в течение месяца согласно Положения	Участие в соревнованиях на Кубок района по баскетболу среди мужских команд	1-3 курс	Новоспасский район	Преподаватель физкультуры	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	
Согласно графика	Учебные сборы для обучающихся 1,2 курсов	1-3 курс	согласно графика	Отдел воспитательной работы, кураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 9, 10	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	
В течение месяца	Первенство по дартсу среди юношей и Девушек	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	
В течение месяца	Фестиваль ГТО	1-3 курс	Новоспасский район	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»	

НОЯБРЬ

1 неделя	Тематические экскурсии в учреждения культуры: библиотеку и музей	1-3 курс	Новоспасский район	Зав. библиотекой, библиотекарь Кураторы	ЛР 2, 3, 5, 8, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
Согласно положения	Участие в Дискуссионном клубе «Всё в твоих руках»	1-3 курс	согласно Положения	Отдел воспитательной работы	ЛР 3, 4, 5, 7, 8	«Культурно-творческое воспитание» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
1 неделя	Торжественная линейка, посвященная Дню народного единства	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
В течение месяца	Проведение мероприятий, посвященных международному Дню толерантности (16 ноября): - «Все мы разные, но мы вместе!» - Акция «Будем толерантны!» - «Жить в мире с собой и другими»	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, педагог-организатор, кураторы групп, педагог-психолог, социальный педагог, студенческий совет	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
В течение месяца	Пожарно-прикладная эстафета среди обучающихся 1,2,3 курсов	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватели ОБЖ	ЛР 9, 3	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
По графику	Учебные сборы для обучающихся 1,2 Курсов	1-3 курс	согласно графика	Отдел воспитательной работы	ЛР 1, 2, 3, 5, 9,	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Класные часы «Меры по противодействию терроризму», «Правила поведения в случае террористического акта»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Преподаватель ОБЖ Кураторы	ЛР 1, 2, 3, 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Региональная олимпиада по предпринимательству «Ты - будущее»	1-3 курс	согласно Положения	Старший методист Преподаватель	ЛР 2, 8	«Культурно-творческое воспитание» «Введение в специальность»

3 неделя	Акция, посвященная международному Дню отказа от курения	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 2, 9, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Соревнования по волейболу среди юношей	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Участие в зональных соревнованиях по волейболу	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Последняя неделя месяца	Тематическое мероприятие, посвящённое Дню матери	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Педагог-организатор	ЛР 2, 3, 5, 7, 11, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
В течение месяца	Конкурс «Лучше всех»	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, педагог-организатор, кураторы групп	ЛР 2, 3, 7, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
В течение месяца	Участие в Чемпионате Новоспасского района волейболу среди мужских команд	1-3 курс	Согласно Положения	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Первая декада месяца	Участие в межтерриториальном конкурсе «Студент года»	1-3 курс	Согласно Положения	Руководитель по ВР Педагог-организатор	ЛР 2, 3, 7, 8, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
в течение месяца	Участие в международной олимпиаде «IT-Планета»	1-3 курс	согласно Положения	Преподаватель информатики	ЛР 2, 8	«Введение в специальность»
в течение месяца	Участие в Региональной олимпиаде по Психологии	1-3 курс	согласно Положения	Педагог-психолог, социальный педагог	ЛР 2, 8, 9	«Введение в специальность»
октябрь-ноябрь	Участие в краевом дистанционном конкурсе профессионального мастерства «Агроном»	1-3 курс	согласно Положения	Заместитель директора по учебно-производственной работе, Мастера п/о	ЛР 2, 4, 5	«Введение в специальность»

октябрь-ноябрь	Участие в Межрегиональном дистанционном конкурсе профессионального мастерства «Тракторист - машинист»	1-3 курс	согласно Положения	Заместитель директора по учебно-производственной работе, Мастера п/о	ЛР 2, 4, 5	«Введение в специальность»
ДЕКАБРЬ						
Первая неделя	Неделя, посвященная Дню памяти жертв политических репрессий	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, педагог-организатор, кураторы групп, воспитатели Общежитий	ЛР 5, 6	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
Первая неделя	Проведение мероприятий по профилактике инфекций передающихся половым путем, ВИЧ/СПИДа среди студентов. Классные часы по теме: - ВИЧ/СПИД. Как заражаются ВИЧ - Рискованное и безопасное поведение и ВИЧ - Инфекции, передающиеся половым путем	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе социальный педагог, педагог-организатор, кураторы Групп	ЛР 2, 3, 9, 11	«Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Первая неделя	Профилактические занятия: - Не курить - это модно и современно! - Скажи «Нет!» ПАВ - Наркотики: употребление, злоупотребление, болезнь - Профилактика ЗОЖ	1-3 курс	Территория техникума	Социальный педагог, педагог-психолог, кураторы групп	ЛР 3, 7, 9, 12	«Студенческое самоуправление и социальное партнерство» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Участие в Краевой олимпиаде по психологии	1-3 курс	согласно Положения	Педагог-психолог	ЛР 2, 8, 9	«Введение в специальность» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Экскурсия и посещение театра	1-3 курс	Пермский край	Отдел воспитательной работы	ЛР 2, 9, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
в течение месяца согласно Положению	ХII Краевой фестиваль технического творчества и прикладного искусства образовательных организаций профессионального образования Ульяновской области «Кладезь мастеров»	1-3 курс	согласно Положения	Руководитель по УВР	ЛР 2, 4, 5, 6, 8	«Введение в специальность»

в течение месяца	Соревнования по стрельбе из пневматической винтовки среди юношей и девушек 1, 2, 3 курсов	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель ОБЖ	ЛР 1 ,3, 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Первая декада декабря	Участие в Краевой олимпиаде по английскому языку	1-3 курс	согласно Положения	Преподаватель англ.языка	ЛР 2, 8	«Введение в специальность»
4 неделя	Цикл мероприятий, посвященных празднованию нового года «С новым годом!»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 2, 7,	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
4 неделя	Церемония награждения «Новогодняя ассамблея достижений»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 2, 4, 5, 7, 7, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
ЯНВАРЬ						
в течение месяца	Участие в Открытом региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) Пермского края по компетенции «Эксплуатация сельскохозяйственных машин»	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель СЦК	ЛР 2, 4, 8	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность»
4 неделя	Цикл мероприятий, посвященный Дню Российского студенчества	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Совет самоуправления	ЛР2, 5, 7, 8, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
в течение месяца	Зимний полиатлон среди учебных групп техникума	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца	Соревнования по лыжным гонкам	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
ФЕВРАЛЬ						

в течение месяца согласно Положению	Участие в районном мероприятии, посвященном Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1-3 курс	Новоспасский район	Преподаватель ОБЖ Руководитель по ВР Кураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 7	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
в течение месяца	Спортивно-прикладная эстафета, посвященная Дню защитника Отечества среди групп 1, 2, 3 курсов	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель ОБЖ	ЛР 2, 7, 8, 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Ежегодно (февраль)	Месячник героико- патриотического воспитания: - уроки мужества - вахта памяти, возложение венков на могилы воинам, павших в локальных Воинах. - встречи с ветеранами войн - концертная программа, посвященная Дню защитника Отечества	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, педагог-организатор, кураторы групп, преподаватели физической культуры, воспитатели общежитий	ЛР 1, 2,3,5 ,9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца согласно Положению	Участие в районных соревнования по военно-прикладным видам спорта	1-3 курс	согласно Положения	Преподаватель ОБЖ Специалист по казачеству	ЛР 1, 3, 5, 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Организация встреч с ветеранами ВОВ и участниками боевых действий, военнослужащих с молодежью призывного и допризывного возраста	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, педагог-организатор	ЛР 1, 3, 5, 6, 12	«Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
в течение месяца	Соревнования по мини-футболу	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
в течение месяца согласно Положению	Участие в районных соревнованиях по зимним видам спорта	1-3 курс	согласно Положения	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
2 половина месяца	Цикл профилактических мероприятий, направленных на формирование ЗОЖ	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 3,7, 9, 10	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Участие в олимпиаде по информационным технологиям	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель информатики	ЛР 2, 8	«Введение в специальность» специальность» «Студенческое

						самоуправление и социальное партнерство»
Февраль-апрель	Участие во Всероссийском квесте для студентов СПО «Земля-наш дом»	1-3 курс	согласно Положению	преподаватели экологии и биологии	ЛР 2, 6, 9, 10	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
МАРТ						
1 неделя	Цикл мероприятий, посвященный Международному женскому Дню	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Совет самоуправления	ЛР 11, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
в течение месяца	Спортивно-прикладная эстафета «А ну-ка, девушки» (девушки 1, 2, 3 курс)	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель ОБЖ Специалист по казачеству	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Соревнования по биатлону 1, 2, 3 курс (юноши, девушки)	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель ОБЖ	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Участие в чемпионате «Профессионалы» в рамках	1-3 курс	согласно Положению	Руководитель СЦК	ЛР 2, 8, 4	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность»
Согласно Положения	Соревнования по волейболу среди спартакиады Спартакиады среди ПОО Ульяновской области	1-3 курс	согласно Положению	Руководитель физвоспитания Руководитель по ВР	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Акция, посвященная международному Дню толерантности	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 1, 3, 7, 8, 9	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
По отдельному плану	Участие в молодежном конкурсе профессионального самоопределения «Выбор»	1-3 курс	согласно Положению	Отдел воспитательной работы	ЛР 2, 8	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность»

В течение месяца	Соревнования по баскетболу среди девушек	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца согласно Положения	Участие в областных соревнованиях полыжным гонкам Спартакиады среди студентов профессиональных образовательных организаций Ульяновской области	1-3 курс	согласно Положению	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
АПРЕЛЬ						
Согласно положения	Участие в отборочных турах «Студенческая концертно-театральная весна» среди профессиональных образовательных организаций Пермского края	1-3 курс	согласно Положению	Отдел воспитательной работы	ЛР 2, 3, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
В течение месяца	Спортивно-прикладная эстафета с элементами оказания первой медицинской помощи	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель ОБЖ	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Участие в мероприятии «День призывника»	1-3 курс	Территория техникума	Преподаватель ОБЖ	ЛР 1,3, 5, 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Весенняя неделя добра: акция «Спешу делать добро!», «Уроки доброты», классные часы «Сделаем мир добрее»	1-3 курс	Территория техникума	Социальный педагог, кураторы групп, педагог-психолог	ЛР 2, 6, 8, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Конкурс «Студент года»	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по УВР, педагог-организатор, кураторы групп, заведующие отделениями	ЛР 2, 6, 7, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
Согласно положения	Участие в Отборочных соревнованиях на право участия в Финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы»	1-3 курс	г. Пермь согласно Положению	Руководитель по УПР	ЛР 2, 8	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность»

В течение месяца	Соревнования по гиревому спорту	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Проведение краевой олимпиады по технической механике	1-3 курс	Территория техникума	Методист Агротехнического филиала	ЛР 2, 8	«Введение в специальность»
В течение месяца	Проведение научно-практической конференции среди обучающихся техникума	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы Старший методист Преподаватели	ЛР 2, 8	«Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
В течение месяца	Участие в краевой олимпиаде по биологии	1-3 курс	Территория техникума	Старший методист, преподаватель биологии	ЛР 2, 8, 10	«Введение в специальность» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Участие в краевых олимпиадах по дисциплинам -математика -информатика -физика	1-3 курс	Территория техникума	Старший методист, преподаватели	ЛР 2, 8	«Введение в специальность»
МАЙ						
В течение месяца	Проведение мероприятий, посвященных Дню Победы (9мая): - музыкальный конкурс «Битва хоров» - смотр строя и песни - классные часы - литературно-музыкальные композиции - вахта памяти: возложение гирлянды в Сквере Победы -участие в акциях «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк»	1-3 курс	Территория техникума Сквер Победы	Руководитель по воспитательной работе, педагог-организатор, кураторы групп, воспитатели общежитий, социальный педагог, студенческий совет	ЛР 1, 2, 5, 6, 7	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
Согласно положению	Участие в краевой научно-практической конференции обучающихся «Исследовательская работа как залог формирования профессиональной компетенции специалиста» среди ПОО Ульяновской области	1-3 курс	согласно положению	Методист	ЛР 2 ,8	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»

В течение месяца	Тематическое мероприятие, посвященное Дню семьи	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Педагог-организатор	ЛР 5, 11, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Анкетирование студентов в рамках мониторинга качества и эффективности ВП «Изучение удовлетворенности студентов организацией учебно-воспитательного процесса в техникуме»	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, социальный педагог	ЛР 11, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
В течение месяца	Прогнозирование и организация занятости и трудоустройства обучающихся в летний период	1-3 курс	Территория техникума	Социальный педагог Кураторы	ЛР 4	«Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
В течение месяца	Субботники по благоустройству и озеленению территории техникума	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по УВР Заместитель директора по АХЧ Кураторы	ЛР 10	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
Последняя неделя	Проведение акций, посвященных: - всемирному Дню без табака (31 мая);	1-3 курс	Территория техникума	Социальный педагог, педагог-организатор, кураторы групп, студенческий совет	ЛР 9	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Смотр физической подготовленности	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца	Единый день профилактики, с участием специалистов служб профилактики района, специалистов психологического центра	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, педагог-организатор	ЛР 3, 7,9	«Гражданин и патриот»

В течение месяца согласно Положения	Участие в краевых соревнованиях по легкой атлетике	1-3 курс	согласно Положению	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца согласно Положения	Участие в легкоатлетической эстафете, посвященной Дню Победы	1-3 курс	Р.п. Новоспасское	Руководитель физвоспитания	ЛР 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
2 половина месяца	Профилактическое мероприятие «Поезд безопасности» с участием субъектов профилактики	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы	ЛР 3, 7, 9	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»
В течение месяца согласно Положения	Участие в краевой олимпиаде по истории России	1-3 курс	Территория техникума	Старший методист, преподаватель истории	ЛР 2, 5, 8	«Гражданин и патриот» «Введение в специальность»
ИЮНЬ						
1 неделя	Торжественная линейка, посвящённая Дню России	1-3 курс	Территория техникума	Отдел воспитательной работы, Совет самоуправления	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот»
Последняя декада месяца	Торжественная церемония вручения дипломов выпускникам с приглашением представителей производства	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по ВР Кураторы групп	ЛР 4, 8, 11	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Введение в специальность» «Студенческое самоуправление и социальное партнерство»
В течение месяца	Единый день профилактики, с участием специалистов служб профилактики района, специалистов психологического центра	1-3 курс	Территория техникума	Руководитель по воспитательной работе, социальный педагог	ЛР 3, 7, 9	«Гражданин и патриот»
3 декада месяца	Проведение инструктажей в учебных группах по безопасности в период каникул	1-3 курс	Территория техникума	Ответственный за ТБ, Кураторы	ЛР 3, 9, 10, 12	«Гражданин и патриот» «Здоровьеориентирующее и экологическое развитие»

Первая декада июня	День русского языка	1-3 курс	Территория техникума	Старший методист, преподаватель литературы и русского языка	ЛР 1, 3, 5	«Культурно-творческое воспитание» «Гражданин и патриот» «Введение в специальность»
-----------------------	---------------------	----------	-------------------------	--	---------------	--