

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)**



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

код и наименование специальности

базовой подготовки

базовой или углубленной (для ППСЗ)

наименование квалификации Техник-технолог

(в соответствии с уровнем подготовки)

Форма обучения очная

очная, очно-заочная, заочная

Воронеж 2022

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №379.

Программа подготовки специалистов среднего звена обсуждена на заседании Ученого совета Воронежского ГАУ «29» июня 2022 г., протокол №12.

Разработчик:

доцент кафедры товароведения и экспертизы
товаров, канд. с.-х. наук



Глинкина И.М.

Рецензент: главный мастер консервного отделения ООО «Мясокомбинат Бобровский» Н.В. Власова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ	4
1.2. Срок получения СПО по ППССЗ	7
1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	8
2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника	10
2.4. Специальные требования	13
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	14
3.1. Учебный план	14
3.2. Календарный учебный график	16
3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	17
3.4. Рабочие программы практик	18
4. Требования к условиям реализации ППССЗ	19
4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов	19
4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	20
4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся	22
4.4. Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ	22
4.4.1. Кадровое обеспечение	22
4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	23
4.4.3. Материально-техническое обеспечение	25
5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации	48
6. Оценка результатов освоения ППССЗ	55
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	56
6.2. Организация итоговой аттестации выпускников	57
6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	58
Приложения	67

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Образовательная программа (ОП) - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Программа подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) составляют:

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464).

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 379 (зарегистрирован в Минюст России 31.07.2014 №33389).

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (с изменениями и дополнениями, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2014 г. № 1645; зарегистрирован в Минюст России 31.12.2015 г. № 1578).

- нормативные и методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. N 292;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от

14.06.2013 г. № 464 (Зарегистрирован в Минюсте России 15.01.2015 N 35545);

Положение о практической подготовке обучающихся (Утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390);

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

- Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

- П ВГАУ 1.1.07 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, оформлении и утверждении учебного плана, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.;

- П ВГАУ 1.1.10 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №273 от 24.09.2020 г.;

- П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №341 от 02.11.2020 г.;

- П ВГАУ 1.1.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

- П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

- П ВГАУ 1.1.02 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся с использованием технологий компьютерного тестирования, введенное в действие приказом ректора №200 от 13.07.2020г.;

- П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

- П ВГАУ 1.1.04 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о практической подготовке обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

- П ВГАУ 1.1.05 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий физической культурой и спортом для обучающихся в специальной медицинской группе, освобожденных от практических занятий на длительный срок, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

- П ВГАУ 1.1.04 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ Порядок организации освоения элективных и факультативных дисциплин, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

- П ВГАУ 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;
- П ВГАУ 1.1.11 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №087 от 01.03.2018 г.;
- П ВГАУ 1.1.01 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;
- П ВГАУ 1.1.09 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;
- П ВГАУ 1.1.02 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №587 от 03.11.2022 г.;
- П ВГАУ 1.1.03 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;
- П ВГАУ 1.1.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ по составлению расписания, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;
- П ВГАУ 1.1.12 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;
- П ВГАУ 1.1.12 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;
- П ВГАУ 1.1.11 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления образовательных отношений между образовательным учреждением, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;
- П ВГАУ 1.6.01 - 2019 Положение о Педагогическом совете отделения среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;
- П ВГАУ 1.6.02 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о предметной (цикловой) комиссии отделения среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;
- П ВГАУ 1.6.03 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;
- П ВГАУ 1.6.04 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

- П ВГАУ 1.6.06 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о квалификационном экзамене по профессиональному модулю образовательных программ среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №477 от 24.12.2019 г.;

- П ВГАУ 1.6.05 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения итоговой аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №477 от 24.12.2019 г.

- П ВГАУ 1.6.01 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о самостоятельной работе обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №080 от 05.03.2020 г.

- П ВГАУ 1.6.02 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий по дисциплине «Физическая культура» обучающихся среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №183 от 16.06.2020 г.

- П ВГАУ 1.6.03 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о режиме занятий обучающихся среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №159 от 12.05.2020 г.

1.2. Срок получения СПО по ППССЗ

Срок получения среднего профессионального образования с базовой подготовкой для ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов при очной форме получения образования: на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» учитывает запросы работодателей при разработке ППССЗ, привлекает их в качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла, экспертизе оценочных средств по профессиональным модулям и для итоговой аттестации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППСЗ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: скот всех видов, птица и кролики; продукты уоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры; сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; готовая мясная продукция; пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир; технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья; процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья; первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов уоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

2. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

4. Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Выполнение работ по одной профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

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

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

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

2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов **должен знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов, к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, продуктов длительного хранения из животного сырья;

- порядок приема скота, птицы, кроликов;

- порядок расчета со сдатчиками;

- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- методику технологических расчетов:

по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

по обработке продуктов убоя;

производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;

- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов, мясожирового корпуса, оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;

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

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

- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;

- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- организацию производственных и технологических процессов; структуру организации и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности; особенности структуры и функционирования небольших производств;
- производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья;
- технологические операции и процессы производства консервов, яйцепродуктов, клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов, при обработке продуктов убоя, колбасного производства и при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.

Уметь:

- определять упитанность скота, категорию птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов; по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;

- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки; контролировать режимы холодильной обработки; обеспечивать рациональное использование камер холодильника; определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов и других мясных изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- планировать работу структурного подразделения и организации в целом;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;

- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; готовить продукцию к реализации.

Иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; колбасного цеха,
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- планирования и анализа производственных показателей организации;
- участия в управлении трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца;
- производства мясных консервов, клея и желатина, производства яйцепродуктов.

2.4. Специальные требования

С целью удовлетворения потребностей регионального рынка труда и работодателей в ППСЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» дополнительно введены следующие дисциплины:

МДК.01.02 Основы производства мясного животноводства и птицеводства;

МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов, а также увеличен объем времени, отведенный на следующие профессиональные модули за счет времени, отведенного на вариативную часть:

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

- ПМ.02 Обработка продуктов убоя;
- ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации. В учебном плане по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов указан профиль получаемого профессионального образования (при реализации программы среднего общего образования), отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ППССЗ в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Настоящий Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе ФГОС по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденного приказом Минобрнауки России №379 от 22 апреля 2014 г., и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N413).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия».

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный цикл – из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной специальности и уровню подготовки. Вариативная часть (около 30%) дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений.

1350 часов максимальной учебной нагрузки (900 часов обязательных учебных занятий) вариативной части циклов ОПОП распределены следующим образом:

Наименование дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	в том числе обязательных учебных занятий
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, в т.ч.	359	224
МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	163	96
МДК.01.02 Основы производства мясного животноводства и птицеводства	196	128
ПМ.02 Обработка продуктов убоя, в т.ч. МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя	200	144
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, в т.ч.	503	308
МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий	203	91
МДК.03.02 Технология	204	153

производства копченых изделий и полуфабрикатов		
МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов	96	64
ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», в т.ч.	288	224
МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	288	224
ИТОГО	1350	900

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: физическая культура, учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), промежуточная аттестация, итоговая аттестация. В учебном плане также представлен перечень формируемых общих и профессиональных компетенций и их распределение по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Учебный план по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППССЗ 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (около 30% дисциплин) направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности. Увеличение объема времени, отведенного на освоение обязательной части ППССЗ, обусловлено необходимостью повышения уровня подготовленности обучающихся в условиях жесткой конкуренции на современном рынке труда.

Учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов приводится в Приложении А.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в приложении Б к ППССЗ.

Календарный учебный график содержит информацию по каждому курсу обучения о времени (в неделях) теоретического обучения и промежуточной аттестации, учебную и производственную (по профилю специальности), в том числе преддипломную, практики, итоговой аттестации и каникулах.

Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета или другой формы контроля проводится за счет часов, отведенных на изучение

соответствующего модуля или дисциплины непосредственно после завершения изучения дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится 2 раза в год в формате сессии продолжительностью 1 неделя в семестр.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение всех элементов профессионального модуля - МДК и всех видов практик. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Для проведения итоговой аттестации предусмотрено 6 недель (в соответствии с ФГОС), в том числе 4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессиональных модулей объемом 25 недель реализуется концентрированно в несколько периодов. Производственная (преддипломная) практика в количестве 4 недель реализуется перед итоговой аттестацией и направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

При разработке рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей учтен компетентностный подход и указаны общие и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине. В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Программы дисциплин (профессиональных модулей) включают паспорт рабочей программы дисциплины (область применения программы, место дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины/модуля); структуру и содержание дисциплины (объем дисциплины/модуля и виды учебных занятий, тематический план и содержание); условия реализации рабочей программы дисциплины/модуля (образовательные технологии, требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное

обеспечение обучения); контроль и оценку результатов освоения дисциплины (профессионального модуля).

В программах прописываются современные интерактивные методы обучения (в том числе в виде презентации), инновационные и информационные технологии, реализующие требования к выпускнику. Особое место в программах дисциплин уделено самостоятельной работе обучающихся и ее содержанию. В программах закладывается система оценивания сформированных требований к выпускнику и представлены оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Аннотации рабочих программ дисциплин представлены в приложении. В и на сайте Университета.

3.4. Рабочие программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся Университетом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует специальности подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Проведение аттестации по практике осуществляется руководителем практики от Университета в последние три дня практики. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, зачет, незачет).

Руководство практиками осуществляют руководители практик от предприятия, на котором обучающийся проходит практику, и руководитель практики от Университета. Руководитель практики от Университета составляет рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению практики, индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы, проводит консультации обучающихся согласно графику консультаций, устанавливает связь с руководителями практики от организации, осуществляет контроль над посещением обучающимися баз

практик, оказывает обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики; оценивает результаты выполнения обучающимися программы практики, контролирует своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики. Совместно с руководителями практики от организации формирует аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Руководитель практики от организации организует проведение практики обучающихся в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики.

В приложении Г представлены аннотации рабочих программ учебной и производственной (по профилю специальности) практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей, а также аннотация производственной (преддипломной) практики.

4. Требования к условиям реализации ППССЗ

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

К освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- документ об образовании более высокого уровня (диплом о среднем профессиональном или высшем образовании).

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования за счет средств федерального бюджета и по договорам об оказании платных образовательных услуг является общедоступным. Вступительные испытания не предусмотрены. В случае, если численность поступающих превышает количество мест, финансовое обеспечение которых осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета Российской Федерации и количество мест по договорам об оказании платных образовательных услуг, Университет осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании и (или) документах об образовании и о квалификации, результатов индивидуальных достижений, сведения о которых поступающий

вправе представить при приеме, а также наличия договора о целевом обучении.

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

В учебном процессе, помимо теоретического обучения, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для подготовки специалистов среднего звена в образовательном процессе широко используются такие формы проведения занятий как:

- мозговой штурм;
- круглый стол;
- семинар;
- разбор конкретных ситуаций;
- компьютерные симуляции;
- деловые и ролевые игры;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии и др.

При реализации учебных дисциплин применяются следующие современные образовательные технологии:

- технология сотрудничества;
- технология развития критического мышления;
- проблемного и личностно-ориентированного обучения;
- информационные технологии. Они способствуют более эффективному восприятию учебного материала обучающегося, повышают интерес к изучаемой дисциплине и позволяют накопить терминологические знания, и формировать социально-коммуникативные, профессиональные умения и навыки. Все используемые педагогические приемы и технологии опираются на идею развития личности и личностных качеств в социокультурной среде.

Технология сотрудничества реализует гуманистический подход в педагогической деятельности. Она направлена на работу обучающихся в малых группах на учебном занятии и способствует развитию системно-деятельностных компетенций обучающихся, таких как заинтересованность, умение идти на определенный компромисс, интеллектуальная терпимость, умение слушать и «держат позицию», лабильность, гибкость мышления, культура речи.

Применение информационно-компьютерных технологий в учебном процессе показывает новые технические средства, формы, методы преподавания и новый подход к процессу обучения. Преподаватель эффективно использует современные информационные технологии, которые

открывают большие возможности расширения образовательных рамок по учебной дисциплине.

Использование мультимедиа-технологии остается одним из ключевых моментов информатизации образования. Мультимедиа в учебном процессе представлена компьютерными программами (системами), электронными учебниками, а также образовательными веб-страницами в сети Интернет. Применение мультимедиа развивает заинтересованность обучающихся к обучению, улучшает у них мотивационную деятельность к анализу, синтезу и сравнению, моделированию, выявлению причинно-следственных связей, активизирует использование разных видов информации.

Варианты использования мультимедиа в работе с обучающимися:

- проведение презентаций на занятии при объяснении нового материала;
- наглядная демонстрация процесса;
- презентация по результатам выполнения индивидуального проекта;
- тестирование знаний.

Технология критического мышления позволяет обучающимся самим определять цели обучения, осуществлять активный поиск информации и осознано размышлять о полученных знаниях. В рамках данной технологии используются различные приемы работы с учебной литературой, где применяются активные методы чтения: записи по мере осмысления материала, отбор наиболее значимой информации, выделение смысловых единиц текста, составление плана и оформление полученной информации. Технология критического мышления способствует формированию у обучающихся исследовательской деятельности и управление информацией. Наиболее частыми приемами в рамках данной технологии являются:

- прием кластера (помогает определить смысловые моменты раздела или темы, охватить большое количество информации);
- графическое оформление материала (помогает синтезировать имеющиеся знания, наглядно выявить связь ключевого слова с другими понятиями и явлениями);
- работа в парах или малыми группами (повышает ответственность за свой «участок» работы, способствует формированию коммуникативности);
- прием незаконченных предложений (помогает актуализации и концентрации внимания обучающихся).

Игровые технологии включают достаточно обширную группу методов и приемов организации образовательного процесса в форме различных игр: дидактических, деловых, ролевых. Игровые технологии формируют у обучающихся профессиональные компетенции и такие личностные компетенции как: отношение с окружающими, речь, установление контакта, не конфликтность, уравновешенность, стрессоустойчивость, самоконтроль, способность регулировать свое поведение, уверенность в себе, лабильность, умение убеждать, умение управлять своим временем.

Используемые в учебном процессе традиционные и современные образовательные технологии, позволяют повысить мотивацию обучающихся,

добиться хороших результатов обучения и позитивной динамики учебных достижений обучающихся. Их знания, умения и навыки, личностные качества являются определяющими для того, чтобы быть востребованным в определенных сферах деятельности.

Конкретные виды применяемых активных и интерактивных форм проведения занятий представлены в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей.

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую обучающимся вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться обучающимся в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Самостоятельная работа обучающихся подкреплена учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Университет обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

4.4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.4.1. Кадровое обеспечение

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (Технология мяса и мясных продуктов).

Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года (Приложение Д).

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ разработаны оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Реализация ППССЗ по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Университет предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020

	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	28.11.2019 - 27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 -21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная	28.03.2017 - 28.03.2022

	электронная библиотека (НЭБ))	
10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана- Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022/2023		
1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
4.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
5.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
6.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027)
9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

4.4.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база Университета по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППСЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Университете или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий Университет обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Векторный графический редактор InkScape (альтернатива CorelDraw) (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Визуальный ЯП для моделирования динамических систем VisSim	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Виртуальная анатомия Anatomia canina 3-D/ V. 1.4	ПК на кафедре Анатомии и хирургии
5	Виртуальная лаборатория Гидромеханики. Гидравлика	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Виртуальная лаборатория по деталям машин Solo	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Виртуальная лаборатория по сопромату Colambus	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Виртуальная лаборатория Сопротивление материалов	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Геоинформационная система ArcGIS Workstation	ПК ГИС лаборатории

№	Название	Размещение
10	Геоинформационная система ObjectLand	ПК в локальной сети ВГАУ
11	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ
12	Интегрированная среда разработки Android Studio	ПК в локальной сети ВГАУ
13	Интегрированная среда разработки Eclipse	ПК в локальной сети ВГАУ
14	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК ауд. 116, 120 (К1)
15	Облачная программа для управления проектами Trello	ПК в локальной сети ВГАУ
16	Пакет разработки ПО для контроллеров LOGO! Soft Comfort Demo	https://new.siemens.com/global/en.html
17	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК ауд.122а (К1)
18	Платформа 1С v7.7/8	ПК в локальной сети ВГАУ
19	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК в локальной сети ВГАУ
20	Программа автоматизированного проектирования nanoCAD Электро	ПК на кафедре Электротехники
21	Программа анализа инвестиционных проектов Альт Инвест Сумм 8	ПК ауд 115, 119 (К1)
22	Программа анализа финансовой отчетности Альт Финансы 3	ПК ауд 115, 119 (К1)
23	Программа моделирования бизнес-процессов BPWin	ПК ауд. 122а (К1)
24	Программа оптимизации "Корм-Оптима"	ПК ауд. 16, 18 (К9)
25	Программа проектирования освещения DIALux	ПК на кафедре БЖД
26	Программа проектирования систем энергораспределения SIMARIS design	ПК в локальной сети ВГАУ
27	Программа расчета и проектирования АРМ WinMachine	ПК , ауд 20 (К2), ауд. 104, 321 (К3)
28	Программа финансового анализа ИНЭК Аналитик	ПК в локальной сети ВГАУ
29	Программный комплекс КОРАЛЛ – Ферма КРС (демоверия)	ПК в локальной сети ВГАУ
30	Растровый графический редактор Gimp (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
31	Система имитационного моделирования AnyLogic 8.5.0 Personal Learning Edition	ПК ауд. 116, 120 (К1)
32	Система компьютерной алгебры Mathcad	ПК в локальной сети ВГАУ
33	Система компьютерной алгебры Maxima	ПК в локальной сети ВГАУ
34	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
35	Система электронного документооборота EOS for SharePoint	https://deloweb.ms.vsau.ru/DELOWEB
36	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК ауд. 122, 219, 224, 321, 370 (К1)

№	Название	Размещение
37	Среда программирования Microsoft Visual Studio (msdn)	ПК ГИС-лаборатории
38	Среда программирования CodeGear Delphi 2009	ПК ауд. 122 (К1)
39	Среда программирования FreePascal	ПК в локальной сети ВГАУ
40	Среда разработки ПО для языка программирования R Studio Desktop	ПК в локальной сети ВГАУ
41	Цифровая фотограмметрическая система Photomod	ПК ауд. 122, 219, 224, 370 (К1)

Перечень материально-технического обеспечения реализации образовательной программы по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» включает в себя:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии мяса и мясных продуктов;

Лаборатории:

химии;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом(в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Русский язык	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет русского языка и литературы»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 113</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)</p>
2	Литература	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет русского языка и литературы»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 113</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)</p>
3	Иностранный язык	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет иностранного языка»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 115</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж,</p>

		подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
4	Математика	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы, консультаций «Кабинет математики и информатики» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
5	История	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет общественных наук» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 114 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
6	Физическая культура	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Спортивные залы: «Зал 1»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - «Зал 2»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические. Стадион "Центральный": беговые дорожки. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16а 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16а 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16а 394087, Воронежская область, г. Воронеж,

		компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	ул. Дарвина, д. 16а 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
7	Основы безопасности жизнедеятельности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет экологии и ОБЖ» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 106 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
8	Родная литература (русская)	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет русского языка и литературы» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 113 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
9	Физика	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет естественных наук» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 107 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
10	Астрономия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет естественных наук» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 107 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21,

		подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	а. 103 (с 16.00 до 20.00)
11	Информатика	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций и самостоятельной работы «Кабинет математики и информатики» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
12	Химия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Лаборатория химии» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование : фотоколориметры, кондуктометр, сталагмометр, титровальные установки, фотометр пламенный, рефрактометры, поляриметр, песочная баня, весы технические, реактивы, лабораторная посуда, рН-метры, магнитные мешалки, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 104 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
13	Биология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет естественных наук» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 107 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а. 103 (с 16.00 до 20.00)
14	Основы философии	Учебная аудитория лекционного, практического типа, консультаций «Кабинет социально-экономических дисциплин» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование. Учебная аудитория лекционного, практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 260 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а.

		наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	360 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
15	История	Учебная аудитория лекционного, практического типа «Кабинет социально-экономических дисциплин» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование. Учебная аудитория лекционного, практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 260 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 360 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
16	Иностранный язык	Учебная аудитория лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет иностранного языка» : звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 360 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
17	Физическая культура	Спортивный комплекс: Спортивные залы: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации «Зал 1»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, стенка	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16а

		<p>гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации «Зал 2»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические.</p> <p>Стадион "Центральный": беговые дорожки.</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. Общество с ограниченной ответственностью «Спортлэнд» (договор безвозмездного пользования недвижимым имуществом №1-АГ от 31 августа 2018 г., срок действия: на неопределенный срок)</p> <p>Стрелковый тир и место для стрельбы: комната для стрельбы, оборудование «Рекорд РД-10 Трансформер» (10 м.) для стрельбы из пневматического оружия.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16а</p> <p>394053, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Хользунова, д. 78</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 81Д</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, а.103 (с 16.00 до 20.00)</p>
18	Математика	<p>Учебная аудитория лекционного, практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 168</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
19	Экологические основы природопользования	<p>Учебная аудитория лекционного, практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет экологических основ природопользования»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 343</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а.</p>

		подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	232а
20	Химия	<p>Учебная аудитория лекционного, лабораторного типа «Лаборатория химии», текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций : комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов, вытяжной шкаф, рН-метры, спектрофотометр, кондуктометр, сталагмометр, титровалье установки, весы технические, газовые горелки, реактивы, лабораторная посуда</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 159а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
21	Инженерная графика	<p>Учебная аудитория лекционного, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет инженерной графики»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплект геометрических моделей, компоненты сборочных единиц, стенды по заданиям курса, учебные плакаты, учебно-методическая литература</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, а. 301</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, а. 303</p>
22	Техническая механика	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет технической механики»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, а. 304</p>

		<p>лабораторное оборудование, установка для определения силы сдвига, распределения сил в резьбовых соединениях (с приспособлениями), установка для испытания подшипников скольжения, установка для испытания подшипников качения, установка для экспериментального определения КПД червячного редуктора, установка для экспериментально-го определения тяговой способности ременной передачи, установка для экспериментального определения стабильности срабатывания предохранительной муфты, набор подшипников качения, набор редукторов, лебедка ручная двухскоростная, таль электрическая, таль ручная, штангенциркули, тензометры, индикаторные головки, линейки, микрометры</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, а. 303
23	Электротехника и электронная техника	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Лаборатория электротехники и электронной техники»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: учебно - лабораторный комплекс, трансформатор.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, а. 310</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, а. 303</p>
24	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а.</p>

		<p>микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	40 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
25	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: гемоцитометр, оксигемометр, электроимпульсатор, векторэлектрокардио, дефибриллятор, пульсотонометр, электрокимограф, микроскопы, электрокардиограф, тонометр механический, спирометр, пневмотахометр, презентационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, телевизор.</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 112, а. 408 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114б, а. 18
26	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	<p>Учебная аудитория лекционного, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171

		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
27	Автоматизация технологических процессов	Учебная аудитория лекционного типа, практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Лаборатория автоматизации технологических процессов» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование, коммутатор, контроллеры, принтер лазерный, регулятор, экран переносной, измеритель ПИД-регулятор, преобразователь интерфейса, принтер Samsung, регулятор, эмулятор печи. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, а. 309 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, а. 303
28	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Учебная аудитория лекционного типа, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности» : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Учебная аудитория для самостоятельной работы «Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 113 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 113
29	Метрология и стандартизация	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации,	394087, Воронежская область, г. Воронеж,

	я	<p>консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория метрологии и стандартизации»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
30	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Учебная аудитория лекционного, практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет социально-экономических дисциплин»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 260</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
31	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Учебная аудитория лекционного, практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций «Кабинет социально-экономических дисциплин»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: система видеосвязи, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, презентационное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 260</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 273</p>

		<p>оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
32	Охрана труда	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации «Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качества воздушной среды, параметров искусственного освещения и электробезопасности.</p> <p>Аудитория для проведения консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, презентационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, презентационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 418</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 419</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 427</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 427</p>
33	Безопасность жизнедеятельности	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации «Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 418</p> <p>394087, Воронежская</p>

		<p>практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качеств воздушной среды, параметров искусственного освещения и электробезопасности.</p> <p>Аудитория для проведения консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, презентационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, презентационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 419</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 427</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 427</p>
34	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
35	Основы производства мясного животноводства и птицеводства	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 166</p>

		<p>документации.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
36	<p>Учебная практика.</p> <p>Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
37	<p>Технология обработки продуктов убоя</p>	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
38	<p>Учебная практика.</p> <p>Учебная практика по обработке продуктов убоя</p>	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
39	<p>Технология</p>	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего</p>	<p>394087, Воронежская</p>

	производства колбасных изделий	<p>контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
40	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
41	Технология производства мясных консервов и концентратов	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а.</p>

		<p>лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
42	<p>Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Производственная практика по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
43	<p>Управление структурным подразделением организации</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практического типа, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 115</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 115</p>
44	<p>Учебная</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий</p>	<p>394087, Воронежская</p>

	<p>практика. Учебная практика по организации работы структурного подразделения</p>	<p>лекционного типа, практического типа, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p>	<p>область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 115</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 115</p>
45	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»</p>	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p>
46	<p>Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по выполнению</p>	<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область,</p>

	работ по профессии рабочих	подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
47	Производственная практика (преддипломная)	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
48	Итоговая аттестация	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия. Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
49	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
50	Актный зал	Большой концертный зал: 590 мест, подвесной проектор, экран 6х9, профессиональное световое и звуковое оборудование 3000 Вт	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д, корпус 1

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентирована П ВГАУ 1.1.01 – 2015 Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Утверждено 29.04.2015 г.

В университете созданы условия для инклюзивного образования и беспрепятственного передвижения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Разработаны и утверждены паспорта доступности корпусов как объектов социальной инфраструктуры. Смонтированы системы вызова персонала, поручни для маломобильных групп населения, настенные поручни на лестничных маршах. Оборудованы универсальные санузлы для инвалидов. Для подъема инвалидов-колясочников по лестнице имеется ступенькоход.

На территории студенческого городка Университета оборудованы широкие пешеходные дорожки. Выделены и размечены места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на автомобильной парковке. Оборудован съезд с тротуара на проезжую часть на пешеходном переходе. Входы оборудованы раскрывающимися дверями, доступными для проезда инвалидной коляски. Установлены мнемосхемы расположения аудиторий и служебных помещений, тактильные таблички и вывески, а также пиктограммы.

В общежитиях имеются комнаты для маломобильных обучающихся, установлен подъемник для инвалидов-колясочников на этажи. Оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

Выделены аудитории для приема документов, инклюзивного обучения и самоподготовки. Для обеспечения комфортного доступа к образованию имеется техника для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые в случае необходимости доставляются в любую аудиторию учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, телевизоры).

Заместители деканов факультетов по социально-воспитательной работе, преподаватели и сотрудники Университета прошли повышение квалификации по программе «Инклюзивное образование в вузе».

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся. Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Библиотека Университета обеспечивает обучающихся необходимой учебной литературой в соответствии с нормами, установленными во ФГОС СПО. Организует дифференцированное библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание пользователей в читальных залах, на абонементных пунктах выдачи, применяя методы индивидуального, массового и группового обслуживания. Накапливает информационные ресурсы в виде электронных изданий, создаваемых самостоятельно и выпускаемых другими организациями. Обеспечен неограниченный доступ к полнотекстовым учебным ресурсам электронной библиотечной системы «Руслан». Доступ к ЭБС возможен из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

В учебных корпусах, в библиотеке и на территории университетского городка действует кабельный интернет, WiFi. Заключен договор с Воронежской областной специальной библиотекой для слепых имени В.Г. Короленко, по которому слабовидящим предоставляется необходимая литература. В библиотеке имеется дежурный-консультант, в должностные

обязанности которого входит обслуживание категории обучающихся с ОВЗ (прием заявки и адресная доставка литературы).

Создана версия сайта Университета для слабовидящих. В образовательном процессе используются лицензионные программные продукты. Обучающиеся имеют доступ к рабочим учебным планам, рабочим программам дисциплин, программам практик, размещенным на официальном сайте Университета.

Для создания комфортного психологического климата в группах обучающихся проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества обучающихся, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

При разработке и актуализации образовательных программ, начиная с 2021/22 учебного года, в раздел вносится информация о рабочей программе воспитания, календарном плане воспитательной работы, формах аттестации.

Социальная и воспитательная работа с обучающимися отделения СПО проводится с целью успешного выполнения миссии Университета в подготовке высококвалифицированных, гармонично развитых и творческих специалистов и научных кадров для обеспечения устойчивого развития агропромышленного комплекса России. Задачи, решаемые в ходе достижения поставленной цели:

- создание условий для разностороннего развития личности будущего конкурентоспособного специалиста с профессиональным образованием;
- повышение степени удовлетворенности обучающихся качеством предоставляемых образовательных услуг;
- повышение роли общественных организаций в управлении Университетом;
- внедрение корпоративных норм и стандартов поведения, сохранение и обеспечение культурно-исторических традиций Университета.

На реализацию поставленной цели и решение задач направлен ежегодно разрабатываемый и утверждаемый ректором комплексный план социально-воспитательной работы с обучающимися Университета. В соответствии с комплексным планом Университета реализуются планы воспитательной работы факультетов, отделения среднего профессионального образования и других общественных и творческих объединений вуза. В соответствии с целями и задачами воспитания студенческой молодежи работа ведется по следующим приоритетным направлениям:

- патриотическое и гражданско-правовое воспитание – содействие становлению активной гражданской позиции обучающегося, осознанию ответственности, усвоению норм правомерного поведения;
- духовно-нравственное воспитание – создание условий для формирования этических принципов, моральных качеств обучающегося;

- эстетическое воспитание – содействие развитию интереса обучающегося к кругу проблем, решаемых средствами художественного творчества, и пониманию произведений искусства;

- физическое воспитание и формирование стремления к здоровому образу жизни – совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепления здоровья, усвоения навыков здорового образа жизни;

- профессионально-трудовое воспитание – формирование творческого подхода и самосовершенствования в избранной профессии, приобщение обучающегося к традициям и ценностям профессионального сообщества.

Воспитательная деятельность в Университете организуется в форме массовых мероприятий, а также путем проведения индивидуальной работы с обучающимися академических групп. Условия и характер проводимых мероприятий соответствуют их целям. В рамках Университета, факультетов и студенческих групп проводится порядка трехсот различных мероприятий в год. В то же время воспитательная деятельность вуза соотносена с общегосударственным контекстом, включает мероприятия, посвященные знаменательным и знаковым датам и событиям мирового, российского и регионального значения.

В Университете проводится большая работа по формированию традиций СХИ - ВГАУ. Значительная роль в этом отводится музею Университета. Деятельность сотрудников музея в патриотическом воспитании отмечена наградами: почетными грамотами и двумя памятными медалями Всероссийского объединения «Патриоты России». Традиции вуза сохраняются и посредством проведения комплекса традиционных праздничных мероприятий, и путем взаимодействия с выпускниками.

Выражением целостной совокупности элементов социально ориентированного процесса воспитания является создание социально-воспитательной системы Университета. Особое внимание уделяется непрерывности воспитательной работы, ее направленности на активизацию имеющегося у обучающихся потенциала, органичное включение воспитательных мероприятий в процесс профессионального становления.

Социальная и воспитательная работа осуществляется на основе разработанной и утвержденной на Ученом совете Университета «Концепции организации социально-воспитательной работы со студентами», которая представляет собой научно обоснованную совокупность взглядов на основные цели, задачи, принципы, содержание и направления воспитательной работы в вузе. Организация социальной и воспитательной деятельности в вузе опирается на нормативно-правовые акты федерального и регионального уровня. Исходя из федеральной и региональной нормативно-правовой базы, в Университете разработаны университетские локальные акты. Они включают в себя положения о кураторе студенческой группы, о фонде социальной защиты студентов и аспирантов, о студенческом общежитии, о студенческом оперативном отряде охраны правопорядка, о проведении анкетирования др.

Социальная и воспитательная работа реализуется на уровне Университета, факультета, отделения, кафедры, студенческой группы. Создано управление социально-воспитательной работы, в состав которого входят следующие структурные подразделения:

- отдел воспитательной работы;
- отдел социальной работы;
- молодежный центр;
- спортивно-оздоровительный центр;
- музей истории ВГАУ и Великой Отечественной войны.

Заместители деканов по социально-воспитательной работе, кураторы групп, молодые преподаватели имеют возможность повысить свою педагогическую квалификацию, получить опыт воспитательной деятельности.

Институт кураторства - одно из важнейших звеньев воспитательной системы вуза. Ежегодно приказом ректора назначаются кураторы студенческих групп на 1 – 3 курсах из числа профессорско-преподавательского состава. Планирование и проведение воспитательной работы со студентами отражается в журналах кураторов. Основными формами работы кураторов со студенческими группами являются кураторские часы, проводимые один раз в две недели, и индивидуальная работа с обучающимися. Информационной и методической поддержке кураторов студенческих групп способствует проводимый в Университете семинар кураторов. На заседаниях кафедр систематически заслушиваются отчеты кураторов о проводимой работе с обучающимися.

Особое внимание уделяется развитию органов студенческого самоуправления, в сферу деятельности которых входит подготовка и реализация конкретных коллективно-творческих дел, проектов и других мероприятий во взаимодействии с администрацией и преподавателями. Структура объединенного совета обучающихся представлена такими общественными объединениями студентов как:

- объединение студентов в составе профсоюзной организации Университета;

- студенческие советы общежитий;
- творческие объединения молодежного центра;
- штаб студенческих трудовых отрядов;
- волонтерский корпус;
- православный молодежный центр;

- старостаты. Все органы студенческого самоуправления университета являются самостоятельными и независимыми, вместе с тем они работают в тесном взаимодействии друг с другом.

Ежегодно в период летнего трудового семестра создаются разнопрофильные (сельскохозяйственные, ветеринарные, строительные, педагогические, поисковые, социальные) студенческие трудовые отряды, работающие на территории г. Воронежа, Воронежской и Липецкой областей, Краснодарского края. Участвуют обучающиеся и в деятельности

всероссийских сводных отрядов, например, отряде «Тигр», путинном отряде. Обучающиеся Университета принимают участие в конкурсах по защите социально значимых молодежных проектов, успешно защищают их, ежегодно принимают участие во Всероссийских и региональных образовательных форумах «Селигер», «Молгород», «Территория смыслов на Клязьме».

В Университете запущен проект «Новое поколение», целью которого является активизировать в студенческой аудитории обсуждение вопросов внешней и внутренней политики России. В реализации государственной молодежной политики ректорат и органы студенческого самоуправления вуза тесно взаимодействуют с молодежными структурами и общественными организациями городского округа г. Воронеж и Воронежской области.

Организация и проведение социальной и воспитательной работы в Университете сопровождается различными формами информационного обеспечения обучающихся и преподавателей о проводимых мероприятиях, акциях, встречах и конференциях. На информационных стендах в Университете, в студенческих общежитиях помещаются красочные афиши проводимых мероприятий; расписание работы творческих коллективов, студий, спортивных секций. Информационное обеспечение воспитательной деятельности активно осуществляется представителями Молодежного центра на информационном портале сайта Университета, а также с помощью ГУР – главного университетского радио. Ежедневно в радиовыпусках представляются данные о результатах смотров, конкурсов и соревнований различного уровня, поздравляются победители.

Основные мероприятия, проводимые в рамках Университета и факультетов, освещаются страницах вузовских газет «За кадры», «Зачёт», «Vet-форум», «Педсовет», которые являются победителями Всероссийских и областных конкурсов (газета «Зачет» ежегодно становится призером регионального конкурса студенческой прессы «Репортер»). Оперативная информация, фото- и видеоотчеты выставляются на сайте Университета в сети Интернет.

Существенное место в реализации информационных функций и в целом в системе воспитательной работы вуза занимает научная библиотека Университета. В фондах библиотеки насчитывается более 1 млн. книг, справочных изданий, около 300 наименований газет и журналов, включая литературу и периодику по проблемам воспитания, организации спортивной и досуговой деятельности молодежи. Библиотека имеет 4 читальных зала, один из которых находится в общежитии Университета. В читальных залах 311 посадочных мест. Сотрудники библиотеки принимают непосредственное участие в подготовке и проведении круглых столов, бесед, диспутов, конференций, встреч, организуют литературные гостиные, тематические выставки, обзоры, готовят информационные стенды.

Для проведения воспитательной деятельности в Университете создана необходимая материально-техническая база: актовые залы на 408 и 210 мест, аудитории, оборудованных мультимедийной техникой для проведения

кураторских часов. В вузе имеется необходимое оборудование, материалы и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых мероприятий: акустическая система, обеспечивающая звуковое оформление мероприятий; стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видеоматериалов во время проведения мероприятий; комплекты костюмов для коллективов художественной самодеятельности, которые ежегодно обновляются и пополняются.

В Университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала обучающихся, что является основой для достижения высоких результатов. Например, творческий коллектив Университета шесть лет подряд завоевывает призовые места в областном творческом фестивале «Студенческая весна», что свидетельствует о системной и слаженной работе в этом направлении. Ежегодно творческий коллектив студентов принимает участие во Всероссийской студенческой Весне среди вузов, подведомственных Минсельхозу РФ, завоевывая призовые места в различных номинациях. Команды КВН неоднократно становились призерами Воронежской Региональной лиги МС КВН и вошли в 50 лучших команд согласно рейтинга ежегодного международного фестиваля команд КВН. Является лауреатом регионального фестиваля театральная студия «Лица». Особое место в творческой жизни Университета занимает народный ансамбль песни и танца «Черноземочка» им. В. Соломахина, имеющий полувековую историю и являющийся лауреатом международных, всероссийских и региональных фестивалей. Ансамбль побывал с концертными программами во многих городах России, принимал участие в фестивалях, проходивших в Болгарии, Венгрии, Кубе, Чили, Китае, Черногории и других странах мира.

Реализуются на территории университетского городка такие проекты, как Агроуниверситетская масленица, рок-фестиваль ГРОМ, Дискотека нашего века, Кинопарк ВГАУ. Одним из новых масштабных проектов явился студенческий Сретенский бал с участием нескольких вузов г. Воронежа, собравший в зале более ста пар, танцевавших под звуки духового оркестра.

Отдельно необходимо отметить такое направление, как организация поездок с целью знакомства студентов с культурным, историческим и духовным наследием России. Всего в таких поездках ежегодно принимают участие более 600 обучающихся и сотрудников.

В Университете созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса. В вузе имеются стадион, 8 спортивных залов; 5 спортивных площадок. Вводится в действие новый спортивный комплекс. Функционируют 38 спортивных секций. Ежегодно проводятся различные спортивные состязания, обучающиеся принимают участие в соревнованиях различных уровней. В общежитиях функционируют спортивные комнаты. Организация спортивнооздоровительной работы обеспечена необходимым спортивным инвентарем и оборудованием, необходимой спортивной формой. Большое

воспитательное воздействие имеет на студентов ставшая традиционной «Зарядка с чемпионом».

Данная материально-техническая база и ее эффективное использование способствуют созданию необходимых условий для всестороннего развития обучающихся, организации их позитивного досуга, приобщению к здоровому образу жизни, активизации деятельности творческих коллективов и спортивных групп. Основными источниками финансирования социальной и воспитательной работы являются: бюджетные и внебюджетные средства Университета, поступления от спонсоров. Основные статьи расхода на социальную и воспитательную работу:

- финансирование мероприятий, включенных в программу социально-воспитательной работы и ежегодные планы работы Университета;
- развитие материально-технической базы структурных подразделений и социальной сферы;
- материальное стимулирование преподавателей и обучающихся, активно участвующих в воспитательной работе;
- поддержка студенческих общественных организаций и инициатив.

В соответствии со стратегией молодежной политики в Университете осуществляется поддержка талантливых студентов в сфере науки, творчества, спорта, общественной деятельности. Более триста человек получают повышенную академическую стипендию в размере 7300 рублей. Разработана и реализуется система внутривузовского морального и материального поощрения. Ежегодно Университет представляет лучших студентов на получение именных стипендий Президента и Правительства РФ, администрации Воронежской области, Ученого совета Университета, ООО «ЭкоНива – АПК Холдинг». Социальными партнерами в системе поощрения обучающихся Университета выступает администрация Воронежской области, Управа Центрального района городского округа г. Воронеж. Государственную социальную стипендию получают порядка семи ста обучающихся. Нуждающиеся студенты 1 и 2 курсов, обучающихся на «хорошо» и «отлично», получают повышенную социальную стипендию в размере от 6800 до 7900 рублей. В Университете апробируется программа бесплатного питания. Таким образом, оказывается поддержка, как малоимущим обучающимся, так и активно участвующим в спортивной и культурно-массовой деятельности.

Индивидуальный подход и поддержка оказывается обучающимся, относящимся к категории детей-сирот и оставшихся без попечения родителей и относящимся к категории инвалидов 1 и 2 групп и инвалидов с детства. В случае смерти близких родственников, лечения в стационаре, вступления в брак, рождения ребенка в семье обучающегося оказывается единовременная материальная помощь. Организуются культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия на базе санатория им. Горького и базах Черноморского побережья.

Составной частью всей социальной и воспитательной деятельности является организация работы с обучающимися нового набора по их

адаптации к вузовской системе обучения и особенностям студенческой жизни. С этой целью издана памятка первокурснику «У нас так принято», проводится комплекс творческих и спортивных мероприятий: День первокурсника, творческий фестиваль «Осень первокурсников», спортивный праздник «Приз первокурсника» и др. Организуются встречи студентов нового набора с деканами и заместителями деканов, преподавателями кафедр факультетов. Традиционным является проведение Дня знаний. Ежегодно кураторами первых курсов создается социальный портрет группы и отдельно каждого обучающегося в ней. Изучаются личностные, индивидуальные, творческие способности, интересы и склонности. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении обучающихся в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности.

В вузе ведется специальная работа по профилактике асоциального поведения студентов, табакокурения, потребления алкоголя и наркотиков в студенческой среде:

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед обучающимися Университета;
- взаимодействие с управлением Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Воронежской области;
- проведение тематических кураторских часов о вреде курения, алкоголизма, наркомании, бесед, направленных на приобщение обучающихся к здоровому образу жизни;
- участие в областном конкурсе социальной рекламы антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной направленности;
- размещение в Университете и студенческих общежитиях плакатов с информацией антинаркотического содержания;
- подготовка радиовыпусков о вреде курения, алкоголизма, наркомании;
- проведение и участие в различных акциях антитабачной и антиалкогольной направленности;
- проведение тематических культурно-массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие асоциального поведения обучающихся.

Проводится индивидуальная работа с обучающимися «группы риска». В Университете ведется работа по созданию системы оценки результативности и эффективности внеучебной деятельности, которая необходима для корректировки и совершенствования содержания, форм и методов социально-воспитательной работы со студентами. В качестве критериев оценки выступают:

- степень стабильности и четкости работы всех элементов социально-воспитательной системы Университета;

- массовость участия студентов в различных факультетских и университетских мероприятиях;
- качество участия обучающихся в различных мероприятиях, результативность участников соревнований, фестивалей, конкурсов;
- присутствие живой инициативы обучающихся, их стремление к повышению качества проведения мероприятий;
- степень удовлетворенности обучающихся качеством образовательного процесса;
- стремление реализовать себя в дальнейшем именно в профессиональной деятельности по полученной в Университете специальности;
- отсутствие правонарушений среди обучающихся. В результате проведения анкетирования готовятся итоговые документы, планы корректирующих и предупреждающих мероприятий. Проблемы и перспективы организации воспитательной деятельности в вузе ежегодно рассматриваются на Ученом совете Университета, совете по социально-воспитательной работе, Ученых советах факультетов, педагогическом совете отделения среднего профессионального образования и заседаниях кафедр и семинарах кураторов. Анализ воспитательной работы преподавателей является одним из критериев рейтинговой оценки их профессионального уровня.

Таким образом, созданная в Университете социокультурная среда и материально-техническое наполнение воспитательного процесса позволят обучающимся за период обучения сформировать общекультурные компетенции, установленные ФГОС СПО и ВО.

6. Оценка результатов освоения ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами Университета. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы разработаны оценочные средства, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Оценочные средства включают:

- методические рекомендации для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям (типовые задания для контрольных работ, вопросы для коллоквиумов, тематика докладов, рефератов и т.п.);

- методические рекомендации по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППССЗ (в форме зачетов, дифференциальных зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам;

- вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана;

- темы рефератов по дисциплинам учебного плана;

- вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана;

- тесты по дисциплинам учебного плана;

- типовые задания по другим формам текущей и промежуточной аттестации.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются Университетом после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения уроков, занятий (различных видов), выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

6.2. Организация итоговой аттестации выпускников

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Организация итоговой аттестации выпускников по программе СПО «Технология мяса и мясных продуктов» соответствует Приказу Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и П ВГАУ 1.6.05 – 2019 ПОЛОЖЕНИЮ о порядке проведения итоговой аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования.

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования «Технология мяса и мясных продуктов» итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (далее ЭК).

ЭК формируется из педагогических работников отделения СПО, реализующих основные образовательные программы СПО, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

ЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемым к выпускникам. Председатель ЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год решением ученого совета Университета. Председателем ЭК утверждается лицо, не работающее в Университете, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Программа итоговой аттестации и фонд оценочных средств разрабатываются выпускающими кафедрами Университета при согласовании с работодателями.

6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Итоговая аттестация включает подготовку и защиту ВКР. Выпускная квалификационная работа является основным обязательным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

Темы выпускных квалификационных работ определяются Университетом. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, реализуя ее идеи и выводы на более высоком теоретическом и практическом уровне, обогащая новыми фактами, результатами дополнительных наблюдений и опытов. В этом случае курсовая работа может быть использована в качестве главы или раздела выпускной квалификационной работы.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей осуществляется Приказом ректора Университета, после предварительного рассмотрения предметной цикловой комиссией и Педагогическим советом отделения СПО.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по данной специальности.

Для реализации указанной цели необходимо решение следующих основных задач:

- формирование навыков самостоятельного научного и практического подхода к освоению учебного материала;
- развитие и закрепление у обучающихся навыков глубокого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы;
- выработка навыков и умений грамотно и аргументированно излагать материал в письменной и устной форме;
- умение демонстрировать приобретенные знания, умения и навыки;

- четко формулировать теоретические выводы, обобщать результаты и давать практические рекомендации.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Выпускные квалификационные работы выполняются в срок, регламентированный ФГОС СПО и учебным планом.

Руководитель выпускной работы:

- оказывает помощь в разработке индивидуального плана по выполнению ВКР;

- по возможности рекомендует обучающемуся необходимую основную литературу, справочно-нормативные и другие источники по теме ВКР;

- консультирует по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;

- осуществляет контроль за ходом выполнения ВКР;

- составляет письменный отзыв о ВКР, в котором раскрывает характеристику выполненной работы по всем разделам, отражает личный вклад обучающегося в содержание работы, дает мотивированное заключение о возможности допуска ВКР к защите.

Для осуществления контроля за ходом и качеством выполнения обучающимися ВКР кафедры, ответственные за реализацию профессиональных модулей, назначают сроки и организуют предварительную защиту ВКР.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензентов назначают приказом ректора Университета из числа работников образовательных организаций, предприятий-партнеров, работодателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР. Содержание рецензии обязательно доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за три дня до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Структура ВКР определяется видом работы и включает:

- введение, в котором раскрываются актуальность и значение темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цели и задачи работы;

- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, описание существующих технологий, анализ сырьевой базы, обоснование выбранных технологий;

- практическая часть, в которой представлены расчётные данные основного и вспомогательного сырья (сырьевой расчет), оборудования, описание выбранных технологий, оценка безопасности производства, требования к качеству готовой продукции и контроль качества продукции;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно практического применения разработанных проектов цехов и линий по производству мясных продуктов;

- список используемых источников (не менее 30);

- приложения.

Элементы структуры ВКР:

- титульный лист, содержащий информацию о названии образовательного учреждения, в котором была выполнена работа, указывается название темы ВКР, сведения об авторе и руководителе, месте и времени ее выполнения.

- содержание - раскрывает в логической последовательности структуру ВКР, перечень вопросов, отражающих содержание темы. Содержание включает названия всех разделов работы с указанием страниц начала каждого раздела.

- введение. Во введении автор обосновывает тему исследования, ее актуальность, кратко характеризуя современное состояние научной проблемы (вопроса), которой посвящена работа, определяет цель, объект и предмет исследования. Исходя из исследовательских целей и предмета, выдвигаются задачи исследования, определяются методы их решения. Рекомендуются обосновать необходимость исследования, определить возможности и формы использования полученного материала. В этой части желательно кратко раскрыть содержательную структуру выпускной работы, т.е. прокомментировать обозначенные в содержании ее разделы.

- Основная часть выпускной квалификационной работы состоит из теоретической и практической части (разделов). В свою очередь, каждый раздел состоит из меньших подразделов - параграфов. Заголовки, приведенные в содержании, должны в точности (без сокращений и изменений формулировки) повторять заголовки разделов и подразделов. Названия разделов и подразделов формулируются кратко и четко, в них следует отразить основное содержание соответствующего раздела. При этом в названиях параграфов не следует повторять то, что нашло отражение в названии раздела.

Теоретическая часть включает несколько подразделов. В них раскрывается содержание выполненного исследования; основное внимание уделяется мыслям и разработкам автора ВКР. Описываются современные технологии, применяемые в производстве мясных продуктов, требования к сырью и вспомогательным материалам, рынок мясной продукции региона, сырьевая база региона, проблемы отрасли.

Практическая часть включает один или два подраздела, где автор представляет обоснование ассортимента продукции, с указанием качественных требований к сырью и готовой продукции, описывает выбор и обоснование технологических схем переработки, кроме того содержит расчеты основного сырья и вспомогательных материалов, тары и упаковки, современного технологического оборудования, численности рабочих, по результатам расчета площадей и оборудования цеха составляется компоновочно-планировочное решение. Особое внимание следует уделять теххимическому контролю и безопасности жизнедеятельности в производственной среде.

Заключение ВКР представляет собой краткое последовательное, логически стройное изложение полученных и описанных в основной части результатов, выводов исследования (разработки), построенных на анализе соотношения полученных результатов с общей целью и конкретными задачами исследования. Число выводов не должно быть большим, обычно оно определяется количеством поставленных задач, так как каждая задача должна быть определенным образом отражена в выводах.

Заключительная часть предполагает также наличие обобщенной итоговой оценки проделанной работы. При этом важно указать, целесообразность принятых решений и эффективность выбранных технологий, а также возможность практической реализации проекта или реконструкции.

Список использованных источников размещается после текста работы и предшествует приложениям. Список использованных источников является обязательной составной частью выпускной квалификационной работы. В список включаются, библиографические сведения об использованных при подготовке работы источниках, представленные в алфавитном расположении материала без разделения на части по видовому признаку (например: книги, статьи). Произведения одного автора расставляются в списке по алфавиту заглавий или по годам публикации, в прямом хронологическом порядке.

Приложения к ВКР не является обязательной ее частью. К ним прибегают в тех случаях, когда теоретический или экспериментальный материал слишком велик и затрудняет чтение работы (схемы, таблицы, разработки), или когда автор хочет привести какой-либо вспомогательный материал и материалы дополнительного, справочного характера.

Примерная тематика ВКР по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

1. Технология производства отдельных наименований продукции (название продукции).
2. Совершенствование технологического участка (линия обвалки) цеха по производству колбасных изделий.
3. Разработка технологического процесса производства натуральных мясных полуфабрикатов.
4. Разработка технологического процесса производства рубленых мясных полуфабрикатов.
5. Разработка технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке.
6. Разработка технологического процесса производства (название полуфабриката) из мяса птицы.
7. Разработка технологического процесса производства копченостей из свинины.
8. Разработка технологической части цеха по переработке мяса птицы.
9. Расчет сырья и подбор технологического оборудования цеха по производству колбасных изделий из мяса птицы.

10. Совершенствование технологического участка (линия производства сырокопченых колбас) цеха по производству колбасных изделий.

11. Особенности производства продуктов убоя (название продукта убоя).

12. Расширение ассортимента вырабатываемой продукции в условиях предприятия (название предприятия) путем ввода в производство отдельных наименований продукции (название продукции).

13. Технология производства отдельных наименований продукции (название продукции) в условиях предприятия (название предприятия).

14. Разработка технологического процесса производства отдельных наименований продукции (название продукции).

15. Организация технологического процесса производства отдельных наименований продукции (название продукции).

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

Защита ВКР проводится на открытом заседании Экзаменационной комиссии, состав которой утверждается Приказом ректора Университета, с участием не менее двух третей ее состава. Результаты итоговой аттестации определяются оценками (отлично), (хорошо), (удовлетворительно), (неудовлетворительно) и объявляются в тот же день после оформления протоколов экзаменационных комиссий.

На защиту отводится до 0,5 академического часа, из них 10-15 минут дается на доклад (краткое сообщение). Последовательность защиты следующая:

- председатель ЭК называет тему работы и предоставляет слово автору;
- после доклада члены ЭК и все присутствующие могут задавать ему вопросы по содержанию работы, на которые надо убедительно ответить;
- затем руководитель выступает с отзывом о работе; если по какой-то причине он не присутствует на защите, его отзыв зачитывает председатель ЭК;
- далее зачитывается текст рецензии;
- обучающийся отвечает на замечания рецензента.

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника; ответы на вопросы; оценка рецензента; отзыв руководителя.

Оценка «отлично» выставляется в соответствии со следующими критериями:

- Обоснована актуальность проблемы и темы ВКР, ее практическая значимость; методологический аппарат соответствует теме, объект, предмет, цель, задачи, методы исследования (разработки) согласованы между собой.

- Структура ВКР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию параграфов, части работы соразмерны; 45-60 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объёму.

- Изучены основные теоретические вопросы работы, посвящённые проблеме ВКР, теоретическая часть включает несколько подразделов. В них раскрывается содержание выполненного исследования; основное внимание уделяется мыслям и разработкам автора ВКР. Описываются современные технологии, применяемые в производстве мясных продуктов, требования к сырью и вспомогательным материалам, рынок мясной продукции региона, сырьевая база региона, проблемы отрасли.

- Содержание практической части исследования выстроено с опорой на теоретические положения исследования, определены и обоснованы методы исследования в соответствии с целями ВКР. Практическая часть включает один или два подраздела, где автор представляет обоснование ассортимента продукции, с указанием качественных требований к сырью и готовой продукции, описывает выбор и обоснование технологических схем переработки, кроме того содержит расчеты основного сырья и вспомогательных материалов, тары и упаковки, современного технологического оборудования, численности рабочих, по результатам расчета площадей и оборудования цеха составляет компоновочно-планировочное решение. Особое внимание уделено теххимическому контролю и безопасности жизнедеятельности в производственной среде.

- Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы; в заключении указаны возможности внедрения результатов исследования и дальнейшей перспективы работы над темой.

- Выдержаны требования к объёму и оформлению источников.

- Ссылки, диаграммы, таблицы, заголовки, оглавление оформлены в соответствии с требованиями, выдержано соотношение частей работы, общий объём работы соответствует требованиям, работа вычитана.

- Обучающимся соблюдался индивидуальный план работы над ВКР, проявлялась высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы, проведении практической работы.

- Выступление логично, последовательно, содержание работы раскрыто полностью. Обучающийся представил сущность своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение вести дискуссию, отстаивать свою позицию, признавать возможные недочёты. Выдержано время доклада, используемые наглядные средства соответствуют требованиям к их оформлению.

- Текст ВКР и выступление выпускника в ходе защиты логичны, последовательны, грамотны, соблюдаются грамматические и синтаксические особенности научного стиля.

Оценка «хорошо» выставляется в соответствии со следующими критериями:

- В основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ВКР; определён и в основном обоснован методологический аппарат исследования.

- Структура ВКР соответствует целям и задачам, имеются незначительные недочеты в содержании и названиях параграфов, некоторая несоразмерность частей работы; работа превышает рекомендуемый объём, теоретическая часть превышает по объёму практическую; работа превышает рекомендуемый объём.

- Изучена большая часть основных работ, посвященных проблеме ВКР. В теоретической части в основном раскрывается содержание выполненного исследования; определена собственная позиция, мысли и разработки автора ВКР. Описываются современные технологии, применяемые в производстве мясных продуктов, требования к сырью и вспомогательным материалам, рынок мясной продукции региона, сырьевая база региона, проблемы отрасли.

- Содержание практической части исследования выстроено в целом с опорой на теоретические положения исследования, определены и в основном обоснованы методы исследования в соответствии с целями ВКР. В практической части автор представляет обоснование ассортимента продукции, с указанием качественных требований к сырью и готовой продукции, но имеются затруднения в описании выбора и обоснования технологических схем переработки. В целом работа содержит необходимые расчеты основного сырья и вспомогательных материалов, тары и упаковки, современного технологического оборудования, численности рабочих, по результатам расчета площадей и оборудования цеха составлено компоновочно-планировочное решение. Также в работе уделено внимание теххимическому контролю и безопасности жизнедеятельности в производственной среде.

- Выводы и заключение в целом обоснованы, соответствуют цели и задачам исследования. Однако содержание работы допускает дополнительные выводы.

- Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован.

- Ссылки, диаграммы, таблицы, заголовки, оглавление оформлены в соответствии с требованиями, однако, имеются отдельные нарушения в оформлении.

- Индивидуальный план работы над ВКР в основном соблюдался, работа выполнялась в сотрудничестве с руководителем.

- В целом раскрыта сущность работы, даны точные ответы на вопросы, отчасти обучающийся испытывает затруднение в ведении дискуссии, ответах на вопросы. Выступление логично, последовательно, демонстрирует свою убежденность, глубину знаний, но затрудняется привести примеры из работы. Доклад превышает отведенное время, незначительно нарушены требования к оформлению и содержанию наглядных средств.

- Обучающийся в основном владеет научным стилем речи. Допускает незначительные стилистические нарушения речи.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в соответствии со следующими критериями:

- Не обозначена актуальность проблемы и темы ВКР; не определена ее практическая значимость; имеются рассогласования в методологическом аппарате исследования.

- Имеется ряд нарушений в выборе структуры ВКР; работа меньше рекомендованного объема, как в теоретической, так и в практической части. Названия и содержания параграфов не соответствуют друг другу, не выдержана содержательная целостность работы, имеются несоответствия структуры работы выдвинутым целям и задачам исследования.

- Изучены недостаточно или не полностью основные работы по проблеме, теоретический анализ носит описательный характер, отсутствует собственная позиция автора.

- Содержание практической части исследования выстроено с частичной опорой на теоретические положения исследования. В практической части автор частично обосновывает ассортимент продукции, качественные требования к сырью и готовой продукции, выбор технологических схем переработки. В работе фрагментарно представлены расчеты основного сырья и вспомогательных материалов, тары и упаковки, современного технологического оборудования, численности рабочих, компоновочно-планировочное решение. Также в работе не уделено должное внимание теххимическому контролю и безопасности жизнедеятельности в производственной среде.

- Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность.

- Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован.

- Имеется ряд нарушений в оформлении ВКР.

- Индивидуальный план работы над ВКР соблюдался, работа проводилась в рамках указаний руководителя, самостоятельность и инициативность проявлялись слабо.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в соответствии со следующими критериями:

- Методы исследования не соответствуют цели и задачам работы.

- Не представлен анализ литературы по теме исследования, допущены существенные ошибки в теоретическом обосновании проблемы исследования.

- Практическая часть ВКР не выполнена.

- Обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике.

- Выпускная работа имеет много замечаний в отзывах руководителя, рецензента.

- Защита выстроена несвязно, неубедительно, непоследовательно, нелогично.

- Ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют.

Решения ЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ЭК является решающим.

Лицам, не проходившим итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из Университета. Дополнительные заседания ЭК организуются в установленные Университетом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию, получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения итоговой аттестации впервые. Для прохождения итоговой аттестации лицо, не прошедшее итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Университете на период времени, установленный Университетом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения итоговой аттестации, соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Повторное прохождение итоговой аттестации для одного лица назначается Университетом не более двух раз.

Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем комиссии и хранится в архиве Университета.

Приложение А

Учебный план образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебный план образовательной программы по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» представлен на сайте Университета.

Приложение Б

Календарный учебный график образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Календарный учебный график образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлен на сайте Университета.

Приложение В

Аннотации рабочих программ дисциплин по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

БД.01 Русский язык

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина БД.01 «Русский язык» является учебной дисциплиной обязательной предметной областью «Филология» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплины общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины БД.01 «Русский язык» направлено на достижение следующих *целей*:

- формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации;
- формирование информационных умений и навыков;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении;
- формирование знаний о языковой норме и ее разновидностях, нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Учебная дисциплина БД.01 «Русский язык» ориентирована на достижение следующих *задач*:

- формирование у обучающихся научно-лингвистического мировоззрения, углубление знаний о родном языке (его устройстве и функционировании), о языковой норме, ее функции;
- совершенствование орфографических и пунктуационных умений и навыков;
- совершенствование умения применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- совершенствование умения проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- формирование умения использовать различные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста;
- совершенствование умений и навыков создания текстов разных функционально-смысловых типов, стилей и жанров, редактирования собственного текста;
- овладение нормами речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- формирование общего представления о взаимосвязи языка и культуры, взаимообогащении языков как результате взаимодействия национальных культур.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю, оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль, оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- опознавания, анализа, классификации языковых фактов;
- оценки языковых фактов с точки зрения нормативности;
- различения функциональных разновидностей языка и моделирования речевого поведения в соответствии с задачами общения.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 130 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;
- консультации – 10 часов.

4. Содержание дисциплины.

Введение

Раздел I. Язык и речь. Функциональные стили языка

Раздел II. Фонетика, графика, орфоэпия

Раздел III. Лексика и фразеология

Раздел IV. Морфемика, словообразование, орфография

Раздел V. Морфология и орфография

Раздел VI. Служебные слова

Раздел VII. Синтаксис и пунктуация

5. Форма промежуточной аттестации – другие формы контроля; экзамен

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Спесивцева С.И.

БД.02 Литература

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина БД.02 «Литература» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины БД.02 «Литература» направлено на достижение следующих *целей*:

- приобщение обучающихся к шедеврам литературы;
- формирование представления о литературе как духовной, нравственной и культурной ценности народа;
- формирование способности воспроизведения содержания литературного произведения;
- формирование представления об общечеловеческом содержании изученных литературных произведений.

Учебная дисциплина БД.02 «Литература» ориентирована на достижение следующих *задач*:

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;
- выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;
- соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- формирование толерантного поведения в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- формирование готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- формирование эстетического отношения к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства

любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- образную природу словесного искусства;

- содержание изученных литературных произведений;

- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;

- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

- основные теоретико-литературные понятия.

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);

- анализировать эпизод (сцену) художественного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

- раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание литературных произведений;

- выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;

- соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;

- сопоставлять литературные произведения;

- выявлять авторскую позицию;

- выразительно читать изученные фрагменты произведений, соблюдая нормы литературного произношения;

- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- анализа художественного произведения во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, религией, историей, психологией); анализа и обобщения своего читательского опыта, а именно:

- обоснование выбора художественного произведения для анализа;
- выделение темы или идеи произведения;
- анализ жанрово-родового выбора автора;
- определение контекстуального значения слов и фраз, оценка их художественной выразительности;
- анализ авторского выбора определенных композиционных решений в произведении;
- осмысление точки зрения автора и/или героев по тому, что подразумевается в тексте (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.).

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося (всего) 181 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 117 часов;
- самостоятельная работа обучающихся - 54 часа.
- консультации – 10 часов.

4. Содержание дисциплины.

Введение

Раздел I. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

Раздел II. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Раздел III. Поэзия второй половины XIX века

Раздел IV. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Раздел V. Серебряный век русской поэзии.

Раздел VI. Особенности развития литературы 1920-х годов

Раздел VII. Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов

Раздел VIII. Особенности развития литературы периода ВОВ и первых послевоенных лет

Раздел IX. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов

Раздел X. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)

5. Форма промежуточной аттестации – другие формы контроля;
дифференцированный зачет

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Спесивцева С.И.

БД.03 Математика

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина БД.03 «Математика» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года и 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины БД.03 «Математика» направлено на достижение следующих **целей:**

- развитие представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- формирование логического, алгоритмического и математического мышления;
- формирование умений применять полученные знания при решении различных задач;
- формирование представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Учебная дисциплина БД.03 «Математика» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- сформировать целостное представление о математике, ее роли в современной системе знаний и мировой культуре;
- изучить основные математические понятия, используемые для описания различных процессов и явлений;
- сформировать навыки применения математических методов для решения практических задач.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к

самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

– значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

– значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

– универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

– вероятностный характер различных процессов окружающего мира;

уметь:

– выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

– находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

– выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

– вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

– определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

– строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

– использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

– находить производные элементарных функций; использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

– применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

– вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

– решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

– использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

– изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

– составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;

– решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

– вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

– решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;

– описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;

– построения и исследования простейших математических моделей;

– анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

– анализа информации статистического характера;

– исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

– вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося (всего) 361 час, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 234 часа;

– самостоятельная работа обучающегося – 115 часов;

– консультации -12 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Введение

Раздел II. Алгебра

Раздел III. Основы тригонометрии

Раздел IV. Функции, их свойства и графики

Раздел V. Начала математического анализа

Раздел VI. Уравнения и неравенства

Раздел VII. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

Раздел VIII. Геометрия

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет; экзамен

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Спирина Н.Г.

БД.04 Иностранный язык

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина БД.04 «Иностранный язык» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины БД.04 «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей**:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции;
- развитие способности и готовности к самостоятельному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний.

Учебная дисциплина БД.04 «Иностранный язык» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- достижение обучающимися порогового уровня иноязычной коммуникативной компетенции в соответствии с требованиями к предметным результатам ФГОС СОО;
- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;
- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных);
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии.

уметь:

- планировать свое речевое и неречевое поведение;
- оперировать языковыми единицами в коммуникативных целях;
- строить свое речевое и неречевое поведение;
- объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;
- получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;
- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;
- изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран;
- ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 169 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 42 часа;
- консультации -10 часов.

4. Содержание дисциплины.

Введение

Раздел I. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Хобби и досуг

Раздел II. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы)

Раздел III. Семья и семейные отношения, домашние обязанности

Раздел IV. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)

Раздел V. Распорядок дня студента колледжа

Раздел VI. Человек и природа, экологические проблемы

Раздел VII Экскурсии и путешествия

Раздел VIII. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания

Раздел IX. Научно-технический прогресс

Раздел X. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни

Раздел XI. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

Раздел XII. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое

устройство

Раздел XIII. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции

Раздел XIV. Физические и природные явления

Раздел XV. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности

Раздел XVI. Достижения и инновации в области естественных наук

Раздел XVII. Участие в отраслевых выставках

5. Форма промежуточной аттестации – другие формы контроля; экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Дронова М.А., преподаватель Шептуха М.А.

БД.05 История

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина БД.05 «История» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины БД.05 «История» является формирование и развитие личности школьника, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике.

Учебная дисциплина БД.05 «История» ориентирована на достижение следующих **задач:**

- углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, адекватной условиям современного мира;
- освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI в.;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;
- формирование исторического мышления, т.е. способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат «прошлое – настоящее - будущее»;
- работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности;
- расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности);
- развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа;
- причины и следствия распада СССР, возрождение Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века;
- особенности развития культуры народов СССР (России);
- имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое
- ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

уметь:

- характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; и культурное развитие России в XX - начале XXI века;
- составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху;
- формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
- умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
- устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги;
- соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века;
- определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;
- критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия;
- привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;
- осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;
- анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках;
- формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;
- защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности

и повседневной жизни для:

- осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);
- взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 177 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 49 часов;
- консультации – 10 часов.

4. Содержание дисциплины.

Введение

Раздел I. Россия и мир в Первой мировой войне

Раздел II. Великая российская революция

Раздел III. Мир в 1920-1930-е годы

Раздел IV. Советская Россия в годы НЭПа

Раздел V. Советский Союз в 1929 – 1941 гг.

Раздел VI. Вторая мировая война и Великая Отечественная война

Раздел VII. Россия и мир после Второй мировой войны.

Раздел VIII. «Оттепель» (1953-1964 гг.)

Раздел IX. Кризис советской системы (1964-1985 гг.)

Раздел X. Перестройка и распад СССР (1985-1991 гг.)

Раздел XI. Становление новой России

5. Форма промежуточной аттестации – другие формы контроля; дифференцированный зачет

6. Разработчик рабочей программы – к.ист.наук, доцент Василенко О.В.

БД.06 Физическая культура

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина БД.06. «Физическая культура» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательного цикла учебного плана СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание программы БД.06 «Физическая культура» направлено на достижение следующих *целей*:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; • освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- сформировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленность, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивнооздоровительной деятельностью; – умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; – готовность к служению Отечеству, его защите.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

– способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

– освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- правила и навыки поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;

- основы здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни, понимание рисков и угроз современного мира.

уметь:

- сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;

-действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях;

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- использования технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.
- укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 167 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;
- консультации – 8.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.

Раздел II. Гимнастика

Раздел III. Спортивные игры

Раздел IV. Плавание

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Поваляева Т.В.

БД.07 ОБЖ

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования, базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание программы БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Учебная дисциплина БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- сформированности экологического мышления, навыков здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни, понимание рисков и угроз современного мира;

- знания правил и владение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- владения умением сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;

- умения действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях;

- формирования морально-психологических и физических качеств гражданина, необходимых для прохождения военной службы;

- воспитания патриотизма, уважения к историческому и культурному прошлому России и ее Вооруженным Силам;

- изучения гражданами основных положений законодательства Российской Федерации в области обороны государства, воинской обязанности и военной службы;

- приобретения навыков в области гражданской обороны;

- изучения основ безопасности военной службы, основ огневой, индивидуальной тактической и строевой подготовки, сохранения здоровья в период прохождения военной службы и элементов медицинской подготовки, вопросов радиационной, химической и биологической защиты войск и населения.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и

новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных – ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы:

законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

уметь:

– владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

– пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

– оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

– адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;

– прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода, велосипедиста и водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей).

– оказывать первую медицинскую помощь.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– ведения здорового образа жизни;

– оказания первой медицинской помощи;

– развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

– обращения в случае необходимости в службы экстренной помощи.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 116 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 82 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

- консультации – 4 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел III. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел IV. Основы медицинских знаний

5. Форма промежуточной аттестации – зачет; дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Алынина Д.Н.

БД.08 Астрономия

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина БД.08 «Астрономия» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется во II семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины БД.08 «Астрономия» направлено на достижение следующих *целей*:

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений;
- практически использовать знания;
- оценивать достоверность естественнонаучной информации.

Учебная дисциплина БД.08 «Астрономия» ориентирована на достижение следующих *задач*:

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды, и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- формирование познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;
- убежденность в возможности познания природы, в необходимости разумного использования достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества, уважение к творцам науки и техники, отношение к астрономии как элементу общечеловеческой культуры;
- самостоятельность в приобретении новых знаний и практических умений;
- готовность к выбору жизненного пути в соответствии с собственными интересами и возможностями
- мотивация образовательной деятельности обучаемых, на основе личностно ориентированного подхода;
- формирование ценностных отношений друг к другу, преподавателю, авторам открытий и изобретений, результатам обучения.
- понимание и способность объяснять такие астрономические явления.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, постановки целей, планирования, самоконтроля и оценки результатов своей деятельности, умениями предвидеть возможные результаты своих действий;
- понимание различий между исходными фактами и гипотезами для их объяснения, теоретическими моделями и реальными объектами, овладение универсальными учебными действиями на примерах гипотез для объяснения известных фактов и экспериментальной проверки выдвигаемых гипотез, разработки теоретических моделей процессов или явлений;

- формирование умений воспринимать, перерабатывать и предъявлять информацию в словесной, образной, символической формах, анализировать и перерабатывать полученную информацию в соответствии с поставленными задачами, выделять основное содержание прочитанного текста, находить в нем ответы на поставленные вопросы и излагать его;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации с использованием различных источников, и новых информационных технологий для решения познавательных задач;

- развитие монологической и диалогической речи, умения выражать свои мысли и способности выслушивать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- освоение приемов действий в нестандартных ситуациях, овладение эвристическими методами решения проблем;

- формирование умений работать в группе с выполнением различных социальных ролей, представлять и отстаивать свои взгляды и убеждения, вести дискуссию.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- понятия: астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, горизонтальную и экваториальную систему координат, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;

- определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;

- смысл работ: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Барнарда, Фридмана, Эйнштейна;

- формулировки законов: Кеплера, Ньютона, Хаббла, Доплера;

уметь:

- анализировать популярную информацию о недавно открытых физических явлениях и новых изобретениях;

- объяснять прикладное значение важнейших достижений в области физики;

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;

- использовать физические и физико-химические методы для оценки воздействий на окружающую среду;

- выявлять и диагностировать проблем охраны природы для решения эколого-географических задач и проблем рационального использования природных условий и ресурсов;

- решать типовые задачи по основным разделам дисциплины;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- для нахождения координат светила;
- приведения примеров практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;
- применения приобретенных знаний и умений при изучении астрономии для решения практических задач, встречающихся как в учебной практике, так и в повседневной человеческой жизни;
- осуществления самостоятельного поиска информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах;
- овладения компетенциями: коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, ценностно-ориентационной и профессионально-трудового выбора;
- развития логического мышления, самостоятельности суждений;
- развития интереса к предмету астрономии;
- выработки наблюдательности, развития внимания, настойчивости и аккуратности;
- воспитания творческой инициативы.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 23 часа;
- консультации – 4 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Введение

Раздел II. Небесная механика

Раздел III. Строение Солнечной системы

Раздел IV. Солнце и звезды

Раздел V. Строение и эволюция Вселенной

5. Форма промежуточной аттестации – другие формы контроля.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Петрыкина Е.С.

ПД.01 Родная литература (русская)

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ПД.01 «Родная литература (русская)» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины ПД.01 «Родная литература (русская)» направлено на достижение следующих *целей*:

- формирование представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества, в осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части русской культуры;
- включение обучающихся СПО в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к русскому языку и русской литературе как носителям культуры своего народа;

- формирование представлений о тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности;
- расширение представлений о родной русской литературе как художественном отражении традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей.

Учебная дисциплина ПД.01 «Родная литература (русская)» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- расширение представлений о художественной литературе как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- обеспечение культурной самоидентификации, национального самосознания, чувства патриотизма, формирующих национально-культурную идентичность и способность к межкультурному диалогу (на основе развития способности понимать литературные художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции);
- формирование устойчивой мотивации к систематическому чтению как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры, как особому способу познания жизни, культурной самоидентификации, чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознания исторической преемственности поколений;
- формирование знаний о базовых концептах русского языка, создающих художественную картину мира, ключевых проблемах произведений русской литературы;
- развитие умения выявлять идейно-тематическое содержание произведений разных жанров;
- формирование представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка русской литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов и познавательной учебной проектно-исследовательской деятельности;
- развитие умений интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе; сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий и применением различных форм работы в медиа-пространстве;
- использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; творчески перерабатывать художественные тексты;
- создавать собственные высказывания, содержащие аргументированные суждения и самостоятельную оценку прочитанного.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России в контексте изучения произведений родной литературы (русской) и литератур народов России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отражённым в художественных произведениях;

- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из русской литературы;
- осознание духовных ценностей российского народа, отраженных в произведениях родной литературы (русской) и литератур народов России;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе и при анализе литературного произведения;
- ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни, в соответствии с традициями народов России, в том числе отраженными в литературных произведениях;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество русского и других народов,
- ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе художественной литературы;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по родной (русской) литературе;
- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе при оценке поведения и поступков литературных героев;
- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе воспитанные на положительных примерах из художественной литературы;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на профессиональный выбор и поступки литературных героев;
- готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, в том числе на основе осмысления идейно-тематического содержания родной литературы (русской) и литератур народов России;
- расширение опыта деятельности экологической направленности, представленной в произведениях родной литературы (русской);
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира с опорой на изученные и самостоятельно прочитанные литературные произведения;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность, в том числе на литературные темы, индивидуально и в группе.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему в произведениях художественной литературы, рассматривать её всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе с опорой на собственный читательский опыт;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе материала по родной литературе (русской), навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- владеть принципами научного типа мышления, научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с учётом собственного читательского опыта;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу при изучении литературных явлений и процессов, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт, в том числе читательский;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания, в том числе полученные в результате изучения произведений родной литературы (русской), в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при освоении программы курса родной литературы (русской);
- создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и др.) с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность литературной и другой информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, в том числе на уроке родной литературы (русской) и во внеурочной деятельности по предмету;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, опираясь на примеры из литературных произведений;
- владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках родной литературы (русской);
- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств в процессе анализа литературного произведения;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы на уроке и во внеурочной деятельности по родной литературе (русской);
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы на уроках и во внеурочной деятельности по предмету «Родная литература (русская)»;
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, включая освоение программы курса родной литературы (русской), и в жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, читательского опыта, собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям, в том числе отображённым в художественном произведении;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с опорой на читательский опыт;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретённый опыт с учётом знаний по родной (русской) литературе;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе при изучении родной (русской) литературы, постоянно повышать свой образовательный, культурный уровень;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений курса родной (русской) литературы;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе на занятиях по учебному предмету «Родная литература (русская)»;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в произведениях родной (русской) литературы;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по учебному предмету «Родная литература (русская)».

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- осознавать причастность к отечественным традициям, исторической преемственности поколений на основе установления связей литературы с фактами социальной жизни, идеологическими течениями и особенностями культурного развития страны в конкретную историческую эпоху;
- понимать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности в контексте осмысления произведений родной (русской) литературы и собственным интеллектуально-нравственным ростом;
- иметь устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур, проявлять уважительное отношение к ним;
- знать содержание и понимать ключевые проблемы произведений родной литературы (русской) в аспекте проблемно-тематических блоков «Древнерусская словесность как духовная основа русской литературы», «Времена не выбирают», «Гайны русской души», «В поисках счастья»; «Загадочная русская душа»; «Существует ли формула счастья?».

уметь:

- внимательно читать, понимать и самостоятельно интерпретировать художественный текст;
- определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных текстов, выявлять связь литературных произведений со временем написания, с современностью и традицией; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание литературных произведений; выявлять «сквозные темы» и ключевые проблемы родной литературы (русской);
- осмысливать художественную картину жизни, созданную автором в литературном произведении;
- выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своё читательское отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; участвовать в дискуссии на

литературные темы;

- анализировать и интерпретировать художественные произведения в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий, изученных в курсе литературы, выявлять их роль в произведении; уметь применять их в речевой практике;

- осознавать литературное произведение как явление словесного искусства, язык художественной литературы в его эстетической функции, определять изобразительно-выразительные средства русского языка и комментировать их роль в художественных текстах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- овладения умением сопоставлять произведения родной литературы (русской) с их художественными интерпретациями в других видах искусств (живопись, театр, кино, музыка и др.);

- овладения современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования, прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, отзывов, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также сочинений различных жанров (объем не менее 250 слов); умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания;

- осуществления самостоятельной проектно-исследовательской деятельности, в том числе с разными информационными источниками, с использованием медиа-пространства и ресурсов традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
- консультация – 4 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Древнерусская словесность как духовная основа русской литературы

Раздел II. Времена не выбирают

Раздел III. Тайны русской души

Раздел IV. В поисках счастья

Раздел V. Человек в круговороте истории

Раздел VI. Загадочная русская душа

Раздел VII. Существует ли формула счастья?

5. Форма промежуточной аттестации – другие формы контроля.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Спесивцева С.И.

ПД.02 Химия

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ПД.02 «Химия» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины ПД.02 «Химия» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Учебная дисциплина ПД.02 «Химия» ориентирована на достижение следующих **задач:**

- изучить теоретические основы химии и особенности протекания химических процессов в окружающей среде и их значимости для каждого человека;
- изучить состав, строение и свойства основных классов неорганических и органических соединений и их взаимопревращений, которые лежат в основе природных и техногенных процессов;
- сформировать у обучающихся опыт разнообразной деятельности, познания и самопознания в области химии; ключевых навыков экспериментальной работы, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- формирование чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- умение использования различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации);
- готовность к выявлению причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи;
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения информации о химических процессах, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- знание основополагающих химических понятий, теорий, законов и закономерностей; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- место химии в современной научной картине мира; роль химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- правила техники безопасности при использовании химических веществ.

уметь:

- уметь давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы;
- применять методы научного познания (наблюдение, описание, измерение) при решении практических задач.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- формирования собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников;
- применения методов познания при решении практических задач;
- соблюдения правил техники безопасности при использовании химических веществ в практической деятельности и повседневной жизни.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 258 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 82 часа;
- индивидуальный проект – 10 часов;
- консультации – 10 часов.

4. Содержание дисциплины.

Введение

Раздел I. Органическая химия

Раздел II. Общая и неорганическая химия

5. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Звягина О.В.

ПД.03 Биология

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ПД.03 «Биология» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины ПД.03 «Биология» направлено на достижение следующих **целей:**

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (клетка, организм,

популяция, вид, экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

Учебная дисциплина ПД.03 «Биология» ориентирована на достижение следующих **задач:**

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно научной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других

заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/понимать:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.
- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

- вклад выдающихся (в т.ч. отечественных) ученых в развитие биологической науки;

- биологическую терминологию и символику;

уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменимость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение)

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося (всего) 245 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 158 часов;

- самостоятельная работа обучающегося – 77 часов;

- индивидуальный проект – 10 часов;

- консультации – 10 часов.

4. Содержание дисциплины.

Введение

Раздел I. Учение о клетке

Раздел II. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов
Раздел III. Основы генетики и селекции
Раздел IV. Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение
Раздел V. Происхождение человека
Раздел VI. Основы экологии
Раздел VII. Бионика

5. Форма промежуточной аттестации – зачет; экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – д-р. биол. наук, профессор кафедры селекции, семеноводства и биотехнологии Олейникова Е.М.; канд. биол. наук, доцент кафедры селекции, семеноводства и биотехнологии Назаренко Н.Н.

ПОО.01 Информатика

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ПОО.01 «Информатика» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;
- осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Содержание дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих **задач:**

- раскрыть содержание основных понятий и категорий информатики;

- изучить принципы функционирования ПК, состав и назначение аппаратных средств;
- рассмотреть состав и назначение программного обеспечения ПК;
- изучить возможности использования офисных программ в профессиональной сфере;
- раскрыть принципы и методы построения информационных сетей и способы их использования;
- изучить способы и методы организации информационной безопасности;
- рассмотреть общие сведения о глобальной компьютерной сети Internet и предоставляемые ею услуги.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

знать/ понимать:

- об информации как одном из основных понятий современной науки, об информационных процессах и их роли в современном мире; о принципах кодирования информации;

- о программном принципе работы компьютера – универсального устройства обработки информации; о направлениях развития компьютерной техники;

- о принципах организации файловой системы, основных возможностях графического интерфейса и правилах организации индивидуального информационного пространства;

- о назначении и функциях программного обеспечения компьютера; об основных средствах и методах обработки числовой, текстовой, графической и мультимедийной информации;

- о технологиях обработки информационных массивов с использованием электронной таблицы или базы данных;

- о компьютерных сетях распространения и обмена информацией, об использовании информационных ресурсов общества с соблюдением соответствующих правовых и этических норм;

- о требованиях техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информационных и коммуникационных технологий.

- основы правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

уметь:

- использовать готовые прикладные компьютерных программ по профилю подготовки;

- решать несложные задачи на измерение информации, заключенной в сообщении, используя содержательный подход (в равновероятном приближении);

- оперировать информационными объектами, используя графический интерфейс: открывать, именовать, сохранять объекты, архивировать и разархивировать информацию, пользоваться меню и окнами, справочной системой; предпринимать меры антивирусной безопасности;

- создавать тексты посредством квалифицированного клавиатурного письма с использованием базовых средств текстовых редакторов, используя нумерацию страниц, списки, ссылки, оглавления; проводить проверку правописания; использовать в тексте списки, таблицы, изображения, диаграммы, формулы;

- создавать записи в базе данных;

- создавать презентации на основе шаблонов;

- тискать информацию с применением правил поиска (построения запросов) в базах данных, компьютерных сетях, некомпьютерных источниках информации (справочниках и словарях, каталогах, библиотеках) при выполнении заданий и проектов по различным учебным дисциплинам;

- передавать информации по телекоммуникационным каналам в учебной и личной переписке.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- владения навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- владения различными способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- овладения компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- использования типовых приемов написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- применения на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 158 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;
- консультации – 8 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Информационная деятельность человека

Раздел II. Информация и информационные процессы

Раздел III. Средства информационных и коммуникационных технологий

Раздел IV. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Раздел V. Телекоммуникационные технологии

5. Форма промежуточной аттестации – другие формы контроля; дифференцированный зачет

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Кречотень М.А.

ПОО.01 Физика

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина БД.08 «Физика» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

Цель учебной дисциплины:

- освоение знаний о методах научного познания природы; современной физической картине мира: свойствах вещества и поля, пространственно-временных закономерностях, динамических и статистических законах природы, элементарных частицах и фундаментальных взаимодействиях, строении и эволюции Вселенной; знакомство с основами фундаментальных физических теорий - классической механики, молекулярно-кинетической теории, термодинамики, классической электродинамики, специальной теории относительности, элементов квантовой теории;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, обрабатывать результаты измерений, выдвигать гипотезы и строить модели, устанавливать границы их применимости;

- применение знаний для объяснения явлений природы, свойств вещества, принципов работы технических устройств, решения физических задач, самостоятельного приобретения информации физического содержания и оценки достоверности,

использования современных информационных технологий с целью поиска, переработки и предъявления учебной и научно-популярной информации по физике;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения физических задач и самостоятельного приобретения новых знаний, выполнения экспериментальных исследований, подготовки докладов, рефератов и других творческих работ;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических, жизненных задач, рационального природопользования и охраны окружающей среды, обеспечения безопасности жизнедеятельности человека и общества.

Задачами курса является

- формирование умений применять полученные знания для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; оценивать достоверность естественно - научной информации;

Задачи дисциплины: - формирование умений применять полученные знания для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; оценивать достоверность естественно - научной информации;

ознакомление с современной научной аппаратурой и достижениями науки и техники;

формирование навыков проведения физического эксперимента; умения выделить конкретное физическое содержание в прикладных задачах будущей профессиональной деятельности и повседневной жизни;

- формирование навыков обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- задач; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания : наблюдения, описания, измерения, эксперимента, для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины: знать/понимать:

– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

– сформированность умения решать физические задачи; –сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

– сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- освоения знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методов научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 158 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;
- консультации – 8 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Механика

Тема

1.1. Введение.

Тема 1.2. Кинематика.

Тема 1.3. Динамика.

Тема 1.4. Законы сохранения в механике.

Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории.

Тема 2.2. Термодинамические параметры. Идеальный газ.

Тема 2.3. Основы термодинамики.

Тема 2.4. Агрегатные состояния вещества.

Раздел 3. Электродинамика Тема 3.1.. Электрическое поле. Тема 3.2. Законы постоянного тока.

Тема 3.3. Электрический ток в полупроводниках.

Тема 3.4. Магнитное поле.

Тема 3.5. Электромагнитная индукция.

Раздел 4. Колебания и волны.

Тема 4.1. Механические колебания.

Тема 4.2. Упругие волны.

Тема 4.3. Электромагнитные волны.

Раздел 5. Оптика.

Тема 5.1. Природа света.

Тема 5.2. Волновые свойства света. **Раздел 6. Элементы квантовой физики.** Тема 6.1.

Квантовая оптика.

Тема 6.2. Физика атома.

Тема 6.3. Физика атомного ядра.

Раздел 7. Физическая картина мира.

Тема 7.1. Строение и развитие Вселенной.

Тема 7.2. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы

5. **Форма промежуточной аттестации** – Дифференцированный зачет.

Разработчик программы: доктор физико-математических наук Ларионов А.Н.

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Основы философии» является обязательной дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

Дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Содержание дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» направлено на достижение следующих *целей*:

- 1) в развитии у обучающихся интереса к фундаментальным знаниям,
- 2) стимулировании потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности;
- 3) усвоении идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК-01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК-02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК-07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК-08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК-09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 62 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- консультации - 4 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет философии, ее функции.

Тема 1: Философия, ее смысл и предназначение.

Раздел 2. История философии.

Тема 1: Античная философия.

Тема 2: Средневековая христианская философия.

Тема 3: От философии Возрождения до Просвещения.

Тема 4: Немецкая классическая философия (конец XVIII- XIX вв.).

Тема 5: Русская философия.

Тема 6: Основные проблемы и направления современной западной философии.

Раздел 3. Систематическая философия.

Тема 1: Онтология. Философское понимание мира.

- Тема 2: Гносеология. Научное познание.
Тема 3: Философская антропология.
Тема 4: Проблема сознания в философии.
Тема 5: Социальная философия.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: Юрьева А.А. к.и.н., доцент кафедры гуманитарных дисциплин, гражданского и уголовного права ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

ОГСЭ.02 История

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ОГСЭ.02 «История» является обязательной дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

Дисциплина ОГСЭ.02 «История» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины «История» направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание гражданственности, формирование национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- развитие исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности;
- освоение комплекса систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска и систематизации исторической информации, работы с различными типами исторических источников, критического анализа исторической информации;
- формирование способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами.

Учебная дисциплина «История» ориентирована на достижение следующих **задач:**

- изучить основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX–начала XXI вв.;
- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом и культурном развитии России.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК-01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК-02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК-07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК-08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК-09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI в.в.;

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и основные направления их деятельности;

- сведения о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения;

- основные направления внешней политики СССР в перестроечный период;

- особенности развития российского образования, СМИ, литературы, науки и искусства в перестроечный период;

- историю и цели создания СНГ;

- основные направления развития взаимоотношений России со странами СНГ;

- проблемы и перспективы развития современных стран мира;

- особенности развития стран мира в период мирового экономического кризиса;

- уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

- анализировать культурное, экономическое и политическое развитие России в перестроечный период, выявлять позитивные и негативные моменты;

- выявлять причины и цели формирования СНГ;

- анализировать причины и последствия мирового экономического кризиса.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 62 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;
- консультации – 4 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел I. Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы XX в.

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР в 80-е годы.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х годов.

Раздел II. Россия и мир в конце XX – начале XXI вв.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е годы XXв.

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.

Тема 2.4. Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент Василенко О.В.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык является обязательной дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

Дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины иностранный язык направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование представлений об иностранном языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование у студентов общекультурных (ОК) в различных видах деятельности;
- расширение и углубление возможности обучающихся овладевать всеми другими дисциплинами среднего профессионального образования, благодаря умению извлекать и использовать информацию из иноязычных источников в целях изучения и творческого осмысления зарубежного опыта.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

знать:

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

приобрести практический опыт:

- навыками общения на иностранном языке с учетом этнокультурных и конфессиональных различий;
- подготовленной и неподготовленной монологической и диалогической речью в условиях межличностного общения в пределах изученного материала;
- современными информационными технологиями, способствующими межъязыковой коммуникации.

Изучение иностранного языка призвано также обеспечить:

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие культуры мышления, общения и речи;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 188 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 8 часа.

4 Содержание дисциплины

Раздел 1. Лексико – грамматическое тестирование исходного уровня знаний

Тема 1.1. Тестирование исходного уровня.

Раздел 2. Коррективный лексико – грамматический курс

Тема 2.1. Коррективный фонетический курс

Тема 2.2. Коррективный грамматический курс

Раздел 3. Грамматический материал

Тема 3.1. Базовая грамматика:

- Притяжательные местоимения.
- Местоимения в дательном и винительном падежах.
- Множественное число существительных.
- Предлоги.
- Порядок слов в простом и вопросительном предложениях.
- Глаголы to be, to have (haben, sein). Степени сравнения прилагательных и наречий.
- Порядок слов в сложноподчиненном и сложносочиненном предложениях. Союзы.
- Времена английского глагола в активном залоге (Present Simple, Past Simple, Future Simple, Past Continuous, Future Continuous, Present Perfect); времена немецкого глагола в действительном залоге (Präsens, Präteritum, Futurum.Perfekt. Plusquamperfekt).
- Пассивный залог (простые и сложные формы); времена немецкого глагола в страдательном залоге Präsens, Präteritum, Futurum.Perfekt. Plusquamperfekt).
- Модальные глаголы.
- Безличные местоимения man, es.
- Сложные слова.
- Инфинитив и его функции в предложении.

Раздел 4. Работа с тематическими текстами Английский язык.

Тема 4.1 Education

Тема 4.2 Agriculture

Раздел 5. Работа с учебными текстами.

- Учебный текст «My working day ».
- Учебный текст « Timiryazev academy».
- Учебный текст «My favorite subject »
- Учебный текст «Seasons».
- Учебный текст «Man and plants»
- Учебный текст «Plant and Nature».
- Учебный текст « Plant Formations».
- Учебный текст «Plants formations and their environment».
- Учебный текст «Students of agriculture in Britain».
- Учебный текст «Environmental Conservation».
- Учебный текст «Plant and their uses».
- Учебный текст « Science ».
- Учебный текст «People and nature »..

Немецкий язык.

Тема 4.1. Die Bildung.

Тема 4.2. Die Landwirtschaft.

Раздел 5. Работа с учебными текстами.

- Учебный текст «Mein Tagesablauf».
- Учебный текст « Die Agraruniversität Woronesh » .
- Учебный текст «Mein Studium».
- Учебный текст «Ich studiere an der Fakultät für Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produktion».
- Учебный текст «Woronesh».
- Учебный текст « Russland » .
- Учебный текст «Deutschland».
- Учебный текст «Berlin».
- Учебный текст ««Die geographische Lage Dts»».
- Учебный текст «Die politische Ordnung Dts»».
- Учебный текст «Die LW der BRD»».

- Учебный текст «Das Schulsystem in der BRD».
 - Учебный текст «Das Universitätsleben ».
- Раздел 6. Работа с профессионально – ориентированными текстами.
- Профессионально-ориентированный текст «Nahrung und Nahrungsmittel».
 - Профессионально-ориентированный текст A «: Die gesunde Ernährung».
 - Профессионально-ориентированный текст B: «Das Zubereiten des Mittagessens».
 - Профессионально-ориентированный текст «Nährstoffe».
 - Профессионально-ориентированный текст «Fette».
 - Профессионально-ориентированный текст «Eiweiß».
 - Профессионально-ориентированный текст «Vitamine».
 - Профессионально-ориентированный текст «Kohlenhydrate».
 - Профессионально-ориентированный текст «Mineralstoffe».
 - Профессионально-ориентированный текст «Wasser».
 - Профессионально-ориентированный текст «Zucker».
 - Профессионально-ориентированный текст «Stärke».
 - Профессионально-ориентированный текст «Speisesalz.»
 - Профессионально-ориентированный текст «Kartoffeln.»
 - Профессионально-ориентированный текст «Gemüse».
 - Профессионально-ориентированный текст «Obst und Früchte».
 - Профессионально-ориентированный текст «Mehl und Mehlerzeugnisse» .
 - Профессионально-ориентированный текст «Das Brot» .
 - Профессионально-ориентированный текст «Milch und Milcherzeugnisse» .
 - Профессионально-ориентированный текст «Butter und Käse» .
 - Профессионально-ориентированный текст «Fleisch und Fleischerzeugnisse».
 - Профессионально-ориентированный текст «Fisch und Fischerzeugnisse».

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент Е. Л. Завгородняя

ОГСЭ.04. Физическая культура

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

Дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура реализуется с 1 по 6 семестр при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

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

Целью изучения дисциплины «Физической культуры» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- сформировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленность, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;

- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 336 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;

-самостоятельной работы обучающегося 144 часов.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Основы физической культуры

Тема 1.1 Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 1.2 Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 1.3 Самоконтроль ,его основные методы, показатели и критерии оценки.

Тема 1.4 Психофизиологические основы учебного и производственного труда.

Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Тема 1.5 Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Раздел 2 Легкая атлетика

Тема 2.1 Техника бега на короткие дистанции

Тема 2.2 Техника прыжка в длину с разбега

Тема 2.3 Техника метания гранаты на дальность

Тема 2.4 Техника бега на средние и длинные дистанции

Раздел 3 Спортивные игры

Тема 3.1 Техника и тактика игры в баскетбол

Тема 3.2 Техника и тактика игры в футбол

Раздел 4 Гимнастика

Тема 4.1 Виды гимнастических упражнений

Раздел 5 Силовая подготовка

Тема 5.1 Виды силовых упражнений

Раздел 6 Плавание

Тема 6.1 Техника обучения плаванию

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: старший преподаватель Т. В. Поваляева

ЕН. 01 Математика

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ЕН.01 «Математика» является обязательной дисциплиной математического и общего естественнонаучного учебного цикла профессиональной подготовки.

Дисциплина ЕН.01 «Математика» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели:

- развитие представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- формирование логического, алгоритмического и математического мышления;
- формирование умений применять полученные знания при решении различных задач;
- формирование представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Задачи:

- сформировать целостное представление о математике, ее роли в современной системе знаний и мировой культуре;
- изучить основные математические понятия, используемые для описания различных процессов и явлений;
- сформировать навыки применения математических методов для решения практических задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

- ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
- ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
- ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
- ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
- ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Линейная алгебра.

Раздел 2. Элементы аналитической геометрии.

Раздел 3. Основы математического анализа.

Раздел 4. Основы теории вероятностей и математической статистики.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: д.т.н., профессор В.П. Шацкий

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Дисциплина ЕН.02 «Экологические основы природопользования» реализуется в 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам

подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование знаний о ресурсном, отраслевом и территориальном природопользовании, основах ресурсного природопользования: природно-ресурсном и эколого-экономическом потенциале и принципах рационального природопользования.

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;
- определить экологическую пригодность выпускаемой продукции;
- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.

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

- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;
- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;
- основные источники и масштабы образования отходов производства;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств;
- правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

В результате освоения дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;

- самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества

Тема 1.1 Природные ресурсы и природно-ресурсный потенциал. Проблемы использования и охраны природных ресурсов.

Тема 1.2 Загрязнение окружающей среды

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.

Тема 2.1 Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент Е.В. Волошина

ЕН.03 Химия

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.03 Химия» относится к группе обязательных дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла профессиональной подготовки. Дисциплина реализуется во II и III семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в III и IV семестрах – при сроке получения среднего

профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена
3 года 10 месяцев

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

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания.

Задачи изучения дисциплины: развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

- основные понятия и законы химии;
 - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
 - понятие химической кинетики и катализа;
 - классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
 - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
 - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
 - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
 - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
 - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
 - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
 - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
 - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
 - основы аналитической химии;
 - основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
 - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
 - методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем

- для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 162 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;
- консультаций – 2 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел I. Основные понятия химии. Классификация и свойства неорганических соединений

Тема 1.1 Основные понятия и законы химии

Тема 1.2 Строение вещества. Периодический закон Д.И.Менделеева

Тема 1.3 Классификация неорганических соединений и их свойства.

Раздел 2 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.1 Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова.

Тема 2.2 Классификация органических веществ.

Раздел 3 Общая химия. Теоретические основы физической и коллоидной химий

- Тема 3.1 Химические реакции
 Тема 3.2 Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация
 Тема 3.3 Окислительно-восстановительные реакции
 Тема 3.4 Поверхностные явления в природных и технологических процессах
 Тема 3.5 Дисперсные и коллоидные системы
 Тема 3.6 Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений

Раздел 4 Основы аналитической химии

- Тема 4.1 Основные методы классического количественного и физико-химического анализа
 Тема 4.2 Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры
 Тема 4.3 Методы и техника выполнения химических анализов

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: доцент Перегончая О.В.

ОП.01 Инженерная графика

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – развитие пространственного воображения, конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей конкретных пространственных объектов и зависимостей.

Задачи - освоение комплекса «Единой системы конструкторской документации (ЕСКД)», по правилам разработки и обращения чертежей, приобретение навыка в выполнении конструкторских и рабочих чертежей;

- подготовка слушателей к выполнению конструкторских документов при изучении специальных курсов.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК 1-9	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации,	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - правила чтения конструкторской и технологической документации; - способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; - требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); - правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; - технику и принципы нанесения размеров; - классы точности и их обозначение на чертежах; - типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

	<p>необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; - выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; - оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.
<p>ПК-1.4, ПК-2.2-2.3, ПК-3.2-3.4, ПК-4.5.</p>	<p>Производить убой скота, птицы и кроликов. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); - правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; - технику и принципы нанесения размеров; - классы точности и их обозначение на чертежах; - типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;

	<p>Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p> <p>Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</p> <p>- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</p> <p>- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.</p>
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

– Инженерная графика

4. Форма промежуточной аттестации

– Зачет с оценкой (3 семестр)

5. Разработчик программы: доцент С.В. Кузьменко, старший преподаватель А.А. Заболотная.

ОП.02 Техническая механика

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина ОП.02. «Техническая механика» относится к группе ОП - общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина реализуется во II семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины ОП.02. «Техническая механика» направлено на достижение следующих *целей*:

- развитие технического мышления – способности понимать способы передачи и восприятия сил и нагрузок, обеспечения надежности, прочности, жёсткости, устойчивости конструкций, способов передачи и преобразования движения в механизмах, обеспечения требуемой нагрузочной способности и работоспособности передач, соединений и их элементов;

- освоение комплекса систематизированных знаний о принципах функционирования, проектирования и конструирования деталей и узлов общемашиностроительного применения;

- знание причин отказов, критериев работоспособности и расчета лежащих в основе используемых методов расчета.

Учебная дисциплина «Техническая механика» ориентирована на достижение следующих *задач*:

- формирование навыков решения задач, связанных с механическим движением, изучение свойств сил и условий равновесия системы сил, определение кинематических характеристик, изучение законов движения;

- формирование базовых знаний по назначению, области применения, преимуществам и недостаткам, особенностям и принципам работы и расчета механизмов, передач, соединений;

- овладение теоретическими основами и практическими методами расчетов на прочность, жесткость и устойчивость элементов конструкций и машин, удовлетворяющих требованиям надежности, долговечности и экономичности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

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

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;

- типы кинематических пар;

- типы соединений деталей и машин;

- основные сборочные единицы и детали;

- характер соединения деталей и сборочных единиц;

- принцип взаимозаменяемости;

- виды движений и преобразующие движения механизмы;

- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;

- передаточное отношение и число;

- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

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

- читать кинематические схемы;
- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- определять напряжения в конструкционных элементах;
- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- определять передаточное отношение.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**

- проведения структурного, кинематического и динамического анализа и синтеза механизмов и машин;
- проведения расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации;
- проведения расчета, проектирования и конструирования узлов и деталей машин общемашиностроительного применения современными методами.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 68 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 19 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретическая механика

Тема 1.1. Цель, задачи и структура курса. Общие понятия. Статика.

Тема 1.2. Кинематика. Динамика.

Раздел 2. Сопротивление материалов

Тема 2.1. Основные понятия, гипотезы, методы. Растяжение и сжатие бруса. Сдвиг. Кручение бруса.

Тема 2.2. Изгиб. Устойчивость сжатых стержней.

Раздел 3. Теория механизмов и машин

Тема 3.1. Классификация машин и механизмов. Структурный анализ механизмов.

Тема 3.2. Кинематический анализ механизмов. Динамика механизмов и машин.

Раздел 4. Детали машин и основы конструирования

Тема 4.1. Механические передачи.

Тема 4.2. Соединения деталей машин.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: доцент В.В. Шередекин

ОП.03 Электротехника и электронная техника

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ОП.03 «Электротехника и электронная техника» является общеобразовательной подготовительной дисциплиной профессионального учебного цикла.

Дисциплина ОП.03 «Электротехника и электронная техника» реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели:

- приобретение обучающимися профессиональных компетенций в области современной электротехники и электронных устройств;
- освоение методов анализа и расчета электрических и магнитных цепей;
- приобретение знаний и навыков, позволяющих правильно эксплуатировать электротехнические и электронные устройства.

Задачи:

- дать теоретические основы анализа электрических и магнитных цепей;
- ознакомить с основными методиками расчета электрических и магнитных цепей;
- привить практические навыки расчета электротехнических устройств;
- ознакомить с современными программными средствами моделирования и анализа электрических цепей и электротехнических устройств;
- ознакомить с элементной базой электроники.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК-01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК-02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК-07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК-08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК-09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

- обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности; читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей; пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками; собирать электрические схемы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: способы получения, передачи и использования электрической энергии; электротехническую терминологию; основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных полей; свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 78 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Измерительные приборы.

Тема 1.1. Измерительные приборы.

Раздел 2. Линейные электрические цепи постоянного тока.

Тема 2.1. Электрическая цепь и ее элементы;

Тема 2.2. Закон Ома для участка цепи и определение потенциала точек;

Тема 2.3. Мощность и баланс мощности в цепи постоянного тока;

Тема 2.4. Методы расчёта цепей постоянного тока.

Раздел 3. Линейные электрические цепи однофазного синусоидального тока.

Тема 3.1. Принцип получения синусоидальной ЭДС и основные параметры синусоидального тока;

Тема 3.2. Комплексный метод расчёта цепей синусоидального тока;

Тема 3.3. Элементы R, L, C в цепи синусоидального тока.

Раздел 4. Трёхфазные цепи.

Тема 4.1. Принцип получения трёхфазной системы ЭДС;

Тема 4.2. Соединения трёхфазной нагрузки звездой;

Тема 4.3. Соединения трёхфазной нагрузки треугольником.

Раздел 5. Электромагнитные устройства, электрические машины и аппараты.

Тема 5.1. Трансформаторы;

Тема 5.2. Асинхронные двигатели;

Тема 5.3. Синхронные генераторы.

Раздел 6. Электронные устройства.

Тема 6.1. Элементная база электроники;

Тема 6.2. Преобразовательные электронные устройства.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

6. Разработчик программы - доцент Ерёмин М.Ю.

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП - общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области микробиологии в пищевом производстве; формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Задачи

- изучение основных понятий и терминов микробиологии;
- изучение классификации микроорганизмов;
- изучение морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;
- изучение генетических и химических основ наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- изучение роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- изучение микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- изучение особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- изучение основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- изучение возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития;
- изучение методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- изучение схем микробиологического контроля;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции.

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**
определять химический состав мяса и мясных продуктов; проводить качественные и количественные анализы; оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
химический состав живых организмов; свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; характеристику ферментов; характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 78 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 1.1. Микрофлора почвы

Тема 1.2. Микрофлора воды

Тема 1.3. Микрофлора воздуха

Тема 1.4. Микрофлора тела здорового человека

Тема 1.5. Гельминтозы и их профилактика

Раздел 2. Микробиология пищевых производств

Тема 2.1. Микробиология производства продуктов растительного происхождения

Тема 2.2. Микробиология производства продуктов животного происхождения

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1. Санитарные требования к предприятиям

Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий

Тема 3.3. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: профессор Шеламова С. А.

ОП. 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина ОП. 05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание дисциплины ОП. 05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» направлено на достижение следующих *целей*:

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

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

Задачи изучения ОП.05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является формирование у обучающихся общебиологического базиса для изучения специальных дисциплин, освоение которых позволит использовать приобретенные знания для получения от животных максимально возможной продукции заданного качества и свойств.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать : - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- строение, топографию и физиологические функции органов движения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов; - строение, топографию и физиологические

<p>профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>функции органов крово- и лимфообращения; - строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт для получения продуктов заданного качества и свойств.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- строение, топографию и физиологические функции органов движения; - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p>
<p>ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.</p>	<p>- определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов). В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в оценке анатомического и физиологического состояния организма основываясь на физических, химических и биологических законах.</p>
<p>ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>- строение, топографию и физиологические функции органов движения; - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>-определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов). В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести</p>

	практический опыт в убое скота, птицы и кроликов основываясь на знаниях анатомии и физиологии организма.
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строение, топографию и физиологические функции органов движения; - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов). <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт первичной обработке скота, птицы и кроликов основываясь на знаниях анатомии и физиологии организма.</p>
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строение, топографию и физиологические функции органов движения; - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов). <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в работе технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.</p>
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного; - строение, топографию и физиологические функции органов движения; - строение и физиологические функции кожного покрова и его производных; - строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов; - строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;

	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в контроле качества сырья и полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного; - строение, топографию и физиологические функции органов движения. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в введении технологических процессов обработки продуктов убоя (по видам).</p>
<p>ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения; - строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции; - строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в работе технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>

<p>ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в контроле качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>
<p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в технологических процессах производства колбасных изделий.</p>
<p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: определять топографическое положение</p>

	<p>органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов). В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в технологических процессах производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт в обеспечении работы технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>

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

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

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

- определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);
- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 28 часов.

4. Содержание дисциплины (приводится перечень разделов или тем).

Раздел 1. Анатомия

Тема 1.1. Понятие об анатомии как науке. Органы, аппараты и системы органов животного организма.

Тема 1.2. Общая характеристика скелета.

Тема 1.3. Общая характеристика соединения костей.

Тема 1.4. Мышечная система.

Тема 1.5. Система органов кожного покрова и его производных.

Тема 1.6. Общая характеристика аппарата пищеварения домашних животных.

Тема 1.7. Общая характеристика строения аппарата дыхания и функциональной системы дыхания.

Тема 1.8. Ангиология. Общая характеристика сердечно-сосудистой системы.

Тема 1.9. Органы мочевыделения и размножения

Тема 1.10. Неврология. Общая характеристика нервной системы. ЦНС. Строение спинного мозга. Строение головного мозга.

Раздел 2. Физиология

Тема 2.1. Система крови.

Тема 2.2. Система кровообращения и лимфообращения

Тема 2.3. Система дыхания.

Тема 2.4. Система пищеварения.

Тема 2.5. Обмен веществ и энергии.

Тема 2.6. Система выделения.

Тема 2.7. Эндокринная система.

Тема 2.8. Система размножения.

Тема 2.9. Система лактации.

Тема 2.10. Физиология мышц и нервов.

Тема 2.11. Центральная нервная система.

Тема 2.12. Высшая нервная деятельность.

Тема 2.13. Сенсорные системы (анализаторы).

5. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

6. Разработчик программы: Слащилина Т.В., Обрывков В.А.

ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП - общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели: формирование теоретических и практических знаний о биохимических процессах в мясе при хранении и обработке; формирование теоретических и практических знаний в области микробиологии мяса и мясных продуктов.

Задачи

- изучение химического состава живых организмов;
- изучение свойств белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;

- изучение характеристик ферментов;
- изучение характеристик основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении;
- изучение основных групп микроорганизмов мяса и мясных продуктов;
- изучение путей попадания микроорганизмов в мясо и мясные продукты;
- изучение влияния температуры хранения на микробиологические показатели качества мяса и мясных продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции.

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: химический состав живых организмов; свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; характеристику ферментов; характеристику основных процессов автолитическо-го изменения мяса при охлаждении и хранении.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 72 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 20 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Биохимия мяса и мясных продуктов

Тема 1.1. Биохимия мышечной, жировой, костной, соединительной тканей

Тема 1.2. Биохимические изменения мяса в процессе производства мясных продуктов

Раздел 2. Микробиология мяса и мясных продуктов

Тема 2.1. Микробиология мяса

Тема 2.2. Микробиология мясных продуктов

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: профессор Шеламова С. А.

ОП.07 Автоматизация технологических процессов

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплины ОП.07 «Автоматизация технологических процессов» является обязательной дисциплиной основного профессионального образовательного цикла.

Дисциплина ОП.07 «Автоматизация технологических процессов» реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины «Автоматизация технологических процессов» направлено на достижение следующих **целей**:

- ознакомление с основными технологическими, техническими и организационно-экономическими аспектами автоматизации сельскохозяйственного производства;
- ознакомлению обучающегося с основными понятиями, определениями, терминологией, и схемами автоматики и основными принципами построения систем автоматического управления;
- выработка навыков эксплуатации современных средств автоматизации сельскохозяйственного производства.

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- ознакомление с основными технологическими, техническими и организационно-экономическими аспектами автоматизации переработки мяса;
- изучение технологических основ автоматизации производственных процессов переработки молока;
- выработка умения проектирования и выбора средств автоматизации переработки мяса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК-01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК-02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК-07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК-08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК-09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- 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 (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

- уметь:

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;
- консультации – 4 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные понятия и определения автоматизации.

Тема 1.1. Автоматизация управления производством.

Тема 1.2. Структура и принципы работы систем автоматизации.

Раздел 2. Технические средства автоматизации.

Тема 2.1. Датчики и исполнительные устройства.

Тема 2.2. Программируемые логические контроллеры (ПЛК).

Раздел 3. Автоматизированные системы управления типовыми технологическими процессами.

Тема 3.1. Основы построения АСУ ТП.

Тема 3.2. Управление дискретными процессами с помощью ПЛК.

Тема 3.3. Управление непрерывными процессами с помощью ПЛК.

Тема 3.4. Автоматизация технологических процессов в мясном производстве.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент Пиляев С.Н.

ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью профессионального учебного цикла, общепрофессиональные дисциплины.

Дисциплина ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального

образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности направлено на достижение следующих *целей*:

- формирование знаний в области экономики, а также в подготовке и переподготовке специалистов по информационным технологиям в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

- уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 15 часов.

4. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1 Информационные системы и технологии

Тема 1.1 Информация. Информационные системы и технологии

Тема 1.2 Автоматизированная обработка информации

РАЗДЕЛ 2 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Тема 2.1 Основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

Тема 2.2 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

РАЗДЕЛ 3 Применение электронных коммуникаций

Тема 3.1. Применение электронных коммуникаций в профессиональной деятельности

РАЗДЕЛ 4 Программное обеспечение профессиональной деятельности

Тема 4.1 Программное обеспечение персонального компьютера.

Тема 4.2 Текстовый редактор Microsoft Word. Оформление документов.

Тема 4.3 Табличный процессор Microsoft Excel. Решение профессиональных задач

Тема 4.4 Использование графических редакторов для решения профессиональных задач

Тема 4.5 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в Microsoft Access

Тема 4.6 Информационные справочные системы

Тема 4.7 Специализированная справочная система для специалистов предприятий пищевой продукции

5. Форма промежуточной аттестации – Диффер. зачеты

6. Разработчик программы: доцент Е.И. Рыжков

ОП.09 Метрология и стандартизация

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина ОП.09 «Метрология и стандартизация» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП -общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина ОП.09 «Метрология и стандартизация» реализуется во 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цели: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, а также получение знаний и навыков в области метрологии и подтверждения соответствия.

Задачи:

- изучение основных понятий метрологии;
- изучение задач стандартизации, ее экономической эффективности;
- изучение форм подтверждения соответствия;
- изучение основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- изучение терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

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

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

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

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

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 68 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося -19 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Техническое регулирование, стандартизация, подтверждение соответствия

Тема 1.1 Предмет, задачи и структура дисциплины. Качество продукции, формы подтверждения его соответствия

Тема 1.2 Техническое регулирование в РФ

Тема 1.3 Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Система стандартизации в РФ.

Тема 1.4 Международная и региональная стандартизация

Раздел 2 Метрология

Тема 2.1 Метрология как деятельность. Объекты метрологии. Средства измерений и методики измерений

Тема 2.2 Государственная система обеспечения единства измерений. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: профессор Дерканосова Н. М.

ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Правовые основы Профессиональной деятельности» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла.

Дисциплина ОП.10 «Правовые основы Профессиональной деятельности» реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Содержание дисциплины ОП.10 «Правовые основы Профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих *целей*:

- использование нормативных правовых актов, регулирующих профессиональную деятельность;
- защита своих прав в соответствии с действующим законодательством.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- основные положения [Конституции](#) Российской Федерации;
 - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
 - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
 - нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
 - организационно-правовые формы юридических лиц;
 - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
 - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
 - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
 - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
 - право социальной защиты граждан;
 - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
 - виды административных правонарушений и административной ответственности;
 - механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 48 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;
- консультации - 4 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы теории права.

Тема 1: Источники права. Структура правоотношений.

Тема 2: Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность.

Раздел 2. Конституция РФ – основной закон государства.

Тема 1: Основы конституционного строя РФ. Основы правового статуса человека и гражданина.

Тема 2: Система государственной власти.

Тема 3: Административный порядок обжалования актов или действия органов государственного управления и должностных лиц.

Раздел 3. Право и экономика.

Тема 1: Правовое регулирование экономической деятельности.

Тема 2: Субъекты предпринимательской деятельности.

Тема 3: Гражданско-правовые договоры.

Раздел 4. Правовое регулирование профессиональной деятельности.

Тема 1: Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

Тема 2: Права и обязанности работников в сфере трудовой деятельности.

Тема 3: Трудовой договор, порядок заключения, основания прекращения.

Тема 4: Рабочее время. Время отдыха. Заработная плата.

Тема 5: Дисциплинарная и материальная ответственность.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: Королева О.В. д.э.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре – при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Содержание дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» направлено на достижение следующих целей: усвоение теоретических знаний в области основ экономики, менеджмента и маркетинга, приобретение умений и навыков работы с экономическими показателями деятельности предприятий, инструментами менеджмента и маркетинга.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия;
- планировать и организовывать работу подразделения;
- анализировать организационные структуры управления;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- принимать эффективные решения, используя систему методов управления;
- использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

– обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

- ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
- ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
- ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
- ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- методики расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития;
- основы организации работы коллектива исполнителей;
- производственную и организационную структуру организации;
- принципы построения организационной структуры управления;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- функции менеджмента;
- систему методов управления;
- стили управления, коммуникации, принципы делового общения;
- особенности менеджмента (по отраслям);
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- составные элементы маркетинговой деятельности;
- этапы жизненного цикла продукции;
- маркетинговые коммуникации и их характеристику;
- основные методы изучения рынка и анализа окружающей среды.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить анализ среды предприятия;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия;
- строить эффективных моделей коммуникации;
- планировать работу подразделения.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 22 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Основные понятия об экономике и ее структуре

Тема 1.2 Содержание экономики отрасли и предприятия

Тема 1.3 Трудовые ресурсы и эффективность их использования.

Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1 Сущность менеджмента и история его развития

Тема 2.2 Организационные структуры управления предприятием

Тема 2.3 Система методов управления. Процесс управления

Тема 2.4 Стили управления

Тема 2.5 Коммуникации и деловое общение

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1 Сущность маркетинга

Тема 3.2 Маркетинг на предприятии

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет .

6. Разработчики программы: к.э.н. Федулова И.Ю., к.э.н., Загвозкин М.В, доценты кафедры управления и маркетинга в АПК, ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

ОП.12 Охрана труда

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина *ОП12 «Охрана труда»* относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина *ОП12 Охрана труда* реализуется в 8 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель: подготовить специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, способных на основе полученных знаний, обеспечить безопасность условий труда работникам предприятий по производству молока и молочных продуктов, сократить потерю рабочего времени, вызванного травматизмом и неудовлетворительными условиями труда.

Задачи

- изучение нормативно- правовых документов по охране труда;
- изучение методики аттестации рабочих мест;
- изучение способов оценки опасных и вредных производственных факторов, и разработки решений по оптимизации условий труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

- обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого

уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

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

системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 60 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 20 час.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ

Тема 1.2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях

Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии

Тема 1.4. Аттестация рабочих мест

Раздел 2. Техника безопасности

Тема 2.1. Производственная санитария и гигиена труда

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 2.3. Пожарная безопасность

Тема 2.4. Защита человека от опасности механического травмирования, химических и биологических негативных факторов

Тема 2.5. Электробезопасность

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент А.А. Андрианов

ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина *ОП13 Безопасность жизнедеятельности* относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина *ОП13 Безопасность жизнедеятельности* реализуется в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом

образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

- **воспитание** ответственности за личную безопасность и безопасность общества; отношения к здоровью и человеческой жизни как главной ценности; уважения к героическому наследию России, государственной символике и традициям;

- **развитие** эмоционально-волевых черт личности, обеспечивающих безопасное поведение в опасных и чрезвычайных ситуациях; бдительности по предотвращению актов экстремизма и терроризма; потребности ведения здорового образа жизни; необходимых физических и психологических качеств личности при подготовке к защите Отечества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

- **обладать профессиональными компетенциями:**

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

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

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

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

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося -32 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Гражданская оборона.

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС)

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях

Тема 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте

Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке

Раздел 2. Основы военной службы

- Тема 2.1. Вооруженные Силы России на современном этапе
- Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России
- Тема 2.3. Строевая подготовка
- Тема 2.4. Огневая подготовка
- Тема 2.5. Медико – санитарная подготовка

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: доцент А.А. Андрианов

МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Дисциплина МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов реализуется в 1,2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3,4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов направлено на достижение следующих *целей*:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

- знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;

- порядок приема скота, птицы, кроликов;

- порядок расчета со сдатчиками;

- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов

- уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;

- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;

- вести учет сырья и продуктов переработки;

- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;

- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

- выбирать необходимые способы холодильной обработки;

- контролировать режимы холодильной обработки;

- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;

- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;

- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;

- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 276 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 184 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 66 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою.

Введение

Тема 1.1. Сырьевая база мясной промышленности

Раздел 2. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных.

Тема 2.1. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота

Тема 2.2. Основные технологические процессы переработки свиней

Тема 2.3. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота

Тема 2.4. Основные технологические процессы переработки птицы и кроликов

Тема 2.5. Холодильная технология мяса, мяса птицы и кроликов

Тема 2.6. Биохимические изменения мяса и мяса птицы при холодильной обработке

Тема 2.7. Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса

Тема 2.8 Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности

5. Форма промежуточной аттестации – иная форма контроля.

6. Разработчик программы: доцент Е.И. Рыжков

МДК 01.02 Основы мясного животноводства и птицеводства

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.

Учебная дисциплина МДК 01.02 «Основы мясного животноводства и птицеводства» относится к группе - профессионального учебного цикла ОП - общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина МДК 01.02 «Основы мясного животноводства и птицеводства» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) **192 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 56 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы мясного животноводства

Тема 1.1 Основные тенденции развития мясного комплекса в стране и регионе

Тема 1.2 Мясная продуктивность

Тема 1.3 Нормированное кормление мясных животных

Раздел 2. Технология производства говядины

Тема 2.1. Технология производства говядины

Тема 2.2. Породы КРС, как средство производства говядины

Раздел 3. Технология производства свинины

Тема 3.1 Планирование производства свинины

Раздел 4. Технология производства баранины

Тема 4.1 Планирование производства баранины

Раздел 5. Технология производства мяса-птицы

Тема 5.1 Планирование производства мяса бройлеров при разных способах выращивания

Раздел 6. Биологические основы хранения и переработки мясного сырья

Тема 6.1 Биологические основы хранения и переработки мяса.

5. Форма промежуточной аттестации – **комплексный экзамен**

6. Разработчик программы: доцент Е.И. Рыжков

МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоа

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоа является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоа.

Дисциплина реализуется во 2-3 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4-5 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоа направлено на достижение следующих **целей**: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области технологии обработки продуктов убоа.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и терминов технологии обработки продуктов убоа;
- изучение классификации, особенностей, морфологического строения субпродуктов, кишечного сырья
- изучение качественных показателей сырья и полуфабрикатов, факторов, формирующих и сохраняющих качество, методик определения показателей качества;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве субпродуктов;
- изучение технологических процессов и оборудования обработки крови;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве пищевых топленых жиров;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве кишечного сырья;
- изучение особенностей производства эндокринно-ферментного сырья;
- изучение обработки шкур, волоса, щетины, пера;
- изучение обработки технического сырья;
- изучение производства желатина и клея;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 447 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 298 ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 123 ч.;

консультации – 26 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Обработка субпродуктов

Тема 1 Технология обработки субпродуктов

Тема 2 Технологическое оборудование для обработки субпродуктов

Тема 3 Производственный учет и отчетность

Раздел 2 Обработка кишечного сырья

Тема 1 Технология обработки кишечного сырья

Тема 2 Технологическое оборудование для обработки кишечного сырья.

Тема 3 Производственный учет и отчетность при обработке кишечного сырья.

Раздел 3 Сбор, обработка и консервирование эндокринно-ферментного сырья

Тема 1 Эндокринно-ферментное сырье: классификация, первичная обработка и консервирование.

Раздел 4 Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха

Тема 1 Технология обработки шкур, волоса, щетины, пера и пуха

Тема 2 Технологическое оборудование для шкур и кератинсодержащего сырья.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в шкуроконсервировочном цехе.

Раздел 5 Производство пищевых топленых жиров

Тема 1 Технология производства пищевых топленых жиров

Тема 2 Технологическое оборудование производства пищевых топленых жиров.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в жировом цехе.

Раздел 6 Производство сухих животных кормов

Тема 1 Технология производства сухих животных кормов

Тема 2 Технологическое оборудование производства сухих животных кормов.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в цехе технических фабрикатов.

Раздел 7 Сбор и обработка крови

Тема 1 Сбор и обработка крови

Тема 2 Технологическое оборудование для сбора и обработки крови.

Тема 3 Контроль качества и безопасности при производстве продукции из крови

5. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля, дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.

МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий

1 Область применения программы

Рабочая программа учебной МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий направлено на достижение следующих **целей**:

- знания в области номенклатуры и ассортимента колбасных изделий;
- формирование знаний в области производства колбасных изделий;
- знания в области ведения учета и отчетности про производстве колбасных изделий;

Задачи дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- изучить требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий;
- изучить режим технологических процессов производства колбасных изделий;
- изучить изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- изучить причины возникновения брака;
- изучить методику технологических расчетов производства колбасных изделий;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

результат выполнения заданий.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

4 Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 547 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 365 ч;
- консультации – 38 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 144 ч.

5. Содержание дисциплины

Раздел 1 Сырье для производства колбасных изделий

Раздел 2. Технология производства колбасных изделий

6. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен

7. Разработчик программы: доцент Василенко О.А.

МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 5,6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7,8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов направлено на достижение следующих **целей**:

- знания в области номенклатуры и ассортимента копченых изделий и полуфабрикатов;

- формирование знаний в области производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- знания в области ведения учета и отчетности про производстве копченых изделий и полуфабрикатов;

Задачи дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить режим технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить причины возникновения брака копченых изделий и полуфабрикатов ;
- изучить методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 468 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 312 ч;
- консультации – 40 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 116 ч.

5. Содержание дисциплины

Раздел 1 Общая технология производства копченых изделий

Раздел 2. Технология производства полуфабрикатов

6. Форма промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет

7. Разработчик программы: доцент Василенко О.А.

МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов

1 Область применения программы

Рабочая программа учебной Технология производства мясных консервов и концентратов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2 Место учебной дисциплины в структуре СПССЗ

Учебная дисциплина Технология производства мясных консервов и концентратов относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов направлено на достижение следующих **целей**:

- знания в области номенклатуры и ассортимента мясных консервов и концентратов;
- формирование знаний в области производства мясных консервов и концентратов;
- знания в области ведения учета и отчетности производстве мясных консервов и концентратов;

Задачи дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных консервов и концентратов;
- изучить требования действующих стандартов к качеству мясных консервов и концентратов;
- изучить режим технологических процессов производства мясных консервов и концентратов;
- изучить причины возникновения брака;
- изучить методику технологических расчетов производства мясных консервов;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и концентратов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

4 Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 ч;

- консультации – 6 ч;

- самостоятельной работы обучающегося - 26 ч.

5. Содержание дисциплины

Раздел 1 Сырье для производства мясных консервов и концентратов

Раздел 2. Технология производства мясных консервов и концентратов

6. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля

7. Разработчик программы: доцент Василенко О.А.

МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения.

Дисциплина реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации направлено на достижение следующих **целей**: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области управления структурным подразделением организации.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 200 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 133 ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 53 ч.;

консультации – 14 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Теоретические основы и закономерности организации производства

Тема 2. Организационно-экономические основы сельскохозяйственных предприятий

Тема 3. Организация использования ресурсного потенциала сельскохозяйственного предприятия

Тема 4. Основы рациональной организации производства на сельскохозяйственных предприятиях

Тема 5. Организация отраслей растениеводства и животноводства

Тема 6. Производственно-экономические связи сельскохозяйственных предприятий с организациями других сфер АПК

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент Шалаев А.В.

МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Дисциплина реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного и технологического контроля по показателям безопасности и качества вырабатываемых полуфабрикатов из мяса птицы; изучение функционального назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания, технических характеристик и влияния неисправностей в работе оборудования на ход технологического процесса.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и терминов технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение классификации, особенностей, номенклатуры и ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы;
- формирование знаний в области производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- знания в области ведения учета и отчетности при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение качественных показателей сырья и полуфабрикатов, факторов, формирующих и сохраняющих качество, методик определения показателей качества;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие общие компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции.

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

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 ч., включая:
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 256 ч.;
самостоятельную работу обучающегося – 104 ч.;
консультации – 24 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Сырье для птицеперерабатывающей промышленности

Тема 1 Классификация, характеристика сельскохозяйственной птицы. Показатели мясной продуктивности.

Тема 2 Приемка птицы. Подготовка к убою, убой.

Раздел 2 Технологический процесс производства мяса птицы

Тема 1 Первичная переработка птицы.

Тема 2 Технологическое оборудование для первичной переработки птицы.

Тема 3 Показатели качества мяса птицы.

Раздел 3 Технологии продуктов из мяса птицы

Тема 1 Подготовка мяса птицы к переработке.

Тема 2 Технология мяса птицы механической обвалки.

Раздел 4 Технология полуфабрикатов из мяса птицы

Тема 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы.

Тема 2 Технология натуральных полуфабрикатов.

Тема 3 Технология рубленых полуфабрикатов.

Тема 4 Замороженные полуфабрикаты в тесте.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.

Приложение Г

Аннотации рабочих программ практик по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Аннотация рабочей программы дисциплины Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01) специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01) обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Дисциплина Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01) реализуется в 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта приемки, уояа и первичной переработке скота, птицы и кроликов для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 5.1 Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.2 Использовать технологическое оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 288 часа, 8 недель в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - часов;

- самостоятельной работы обучающегося – часов.

4. Содержание дисциплины

Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.

Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.

Первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Оценка качества мяса птицы и кроликов.

Размещение мяса в камерах холодильника.

Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: доцент Е.И. Рыжков

Аннотация рабочей программы учебной практики УП.02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя:

МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя.

2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта обработки продуктов убоя с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- изучение морфологического строения субпродуктов, кишечного сырья;
- изучение технологических процессов и оборудования при обработке продуктов убоя;
- изучение технологических операций по подготовке продуктов убоя к переработке;
- изучение требований к качеству субпродуктов, методик определения показателей качества;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве субпродуктов;
- изучение технологических процессов и оборудования обработки крови;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве пищевых топленых жиров;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве кишечного сырья;
- изучение особенностей производства эндокринно-ферментного сырья;
- изучение обработки шкур, волоса, щетины, пера;
- изучение обработки технического сырья;
- изучение производства желатина и клея;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- обработки продуктов убоя;
- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

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

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов убоя;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов убоя;
- режимы технологических процессов производства продуктов убоя;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства продуктов убоя;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя, составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

4. Содержание практики

Раздел 1. Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и охране труда на предприятии.

Раздел 2. Изучение качества продуктов убоя, теххимический контроль.

Раздел 3. Ведение технологических процессов обработки продуктов убоя.

4. Оформление отчета

5. Форма промежуточной аттестации – защита отчета, дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.

Аннотация рабочей программы производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.1 Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого мясного сырья и готовой продукции;

- изучить особенности технологических процессов производства различных видов колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- изучить основное оборудование для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов должен:

иметь практический опыт:

- проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;

- выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов

- ведения процессов выработки колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

уметь:

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

- производить контроль качества готовой продукции;

- выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья;

- выполнять технологические расчеты необходимо оборудования;

- осуществлять контроль качества готовой продукции;

- устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе;

- проводить процесс по устранению брака;

- контролировать режимы работы технологического оборудования.

знать:

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

- требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;

- режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;

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

- причины возникновения брака;

- методику технологических расчётов производства копченых изделий и полуфабрикатов;

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

- требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании

В результате прохождения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, составляет 144 часов (4 недели).

Сроки проведения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

4. Содержание практики

№	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов	Виды производимых работ
1	Подготовительный этап	2	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.
2	Производственный этап	90	При прохождении производственной практики обучающиеся знакомятся с: - характеристикой предприятия (устав, лицензии и т. д., структуру управления, права и обязанности работников, изучить режим труда и отдыха на предприятии, должностные инструкции, изучение имеющейся документации на предприятии по охране труда и технике безопасности, документацией, регламентирующей производственную деятельность предприятия); - ведением производственных процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - условиями хранения колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - мойкой и контролем санитарного состояния

			<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основами организации теххимического контроля при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требованиями нормативной и технологической документации по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. <p>Обучающиеся приобретают умения и навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов; - выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
3	Аналитический	50	<p>Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва или характеристики от руководителя.</p> <p>Отчет по практике должен содержать сведения о приобретенных знаниях и умениях по всем разделам программы практики.</p>
4	Защита отчета по практике	2	<p>Аттестация обучающегося проходит в форме доклада. По итогам выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно и т.д.).</p> <p>Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя.</p> <p>По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.</p>
Итого		144	

5. Форма промежуточной аттестации – защита отчета, дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: доцент Василенко О.А.

Аннотация рабочей программы учебной практики УП.04.01 Учебная практика по организации работы структурного подразделения специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения:

МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации.

2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по организации работы структурного подразделения с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
- давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции;
- планировать развитие отраслей растениеводства, животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции на перспективу, оценивать и выбирать наиболее перспективные варианты.

знать:

- закономерности в сельском хозяйстве, их проявления в организации сельскохозяйственного производства;
- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;
- методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

	исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, составляет 72 часа (2 недели).

Сроки проведения учебной практики УП.04.01 Учебная практика. Учебная практика по организации работы структурного подразделения определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

4. Содержание практики

1. Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и охране труда на предприятии.

2. Методика планирования развития скотоводства: продуктивности, плана случек и поступления приплода, оборота стада, живых весов, производства продукции.

3. Определение потребности в кормах.

4. Разработка зеленого конвейера

5. Методика планирования численности работников и фонда оплаты труда в основных отраслях производства.

6. Методика исчисления себестоимости продукции животноводства.

7. Разработка бизнес-плана переработки продукции животноводства.

8. Оформление отчета

5. **Форма промежуточной аттестации** – защита отчета, дифференцированный зачет

6. **Разработчик программы:** доцент Шалаев А.В.

Аннотация рабочей программы производственной практики ПП.05.01

Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Место производственной практики в структуре ОПОП

Программа производственной практики ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта производства полуфабрикатов из мяса птицы с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- изучение технологических процессов и оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;

- изучение технологических операций по подготовке мяса птицы и субпродуктов к переработке;
- изучение технологии разделки и обвалки;
- изучение требований к качеству полуфабрикатов из мяса птицы, методик определения показателей качества;
- изучение технологии натуральных полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологии рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологии замороженных полуфабрикатов в тесте.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

	личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, составляет 288 часов (8 недель).

Сроки проведения производственной практики ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

4. Содержание практики

Раздел 1. Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и охране труда на предприятии.

Раздел 2. Изучение работы предприятия, организационно-экономическая характеристика.

Раздел 3. Изучение качества сырья, приемка, теххимический контроль.

Раздел 4. Ведение технологических процессов производства отдельных видов полуфабрикатов из мяса птицы.

Оформление отчета

5. Форма промежуточной аттестации – защита отчета, дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.

**Аннотация рабочей программы производственной практики
ПДП Производственная практика (преддипломная)
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и
мясных продуктов**

Программа производственной практики (преддипломной) является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, техник-технолог (базовая подготовка).

Производственная практика (преддипломная) представляет собой вид профессиональной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и умений в рамках профессиональных модулей в части освоения следующих видов профессиональной деятельности, и соответствующих им профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Обучающийся, освоивший ППССЗ СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

2. Обработка продуктов убоя.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Организация работы структурного подразделения.

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

Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика (преддипломная) проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения профессиональных модулей «ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов», «ПМ.02 Обработка продуктов убоя», «ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов», «ПМ.04 Организация работы структурного подразделения». «ПМ.05

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Таким образом, данная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и имеет своей **целью** обобщение и совершенствование знаний и практических умений, навыков по специальности, проверку возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного предприятия, приобретения навыков организаторской работы по избранной специальности.

Задачи преддипломной практики заключаются в следующем:

- ознакомление с хозяйственной деятельностью предприятия, учреждения;
- ознакомление и овладение практическими навыками технология мяса и мясных продуктов;
- закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений по основным видам профессиональной деятельности, входящим в программу практики.

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

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

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

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.02 Обработка продуктов убоя, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов

- ведения процессов выработки колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

уметь:

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

- производить контроль качества готовой продукции;

- выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья;

- выполнять технологические расчеты необходимо оборудования;

- осуществлять контроль качества готовой продукции;

- устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе;

- проводить процесс по устранению брака;

- контролировать режимы работы технологического оборудования.

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов;

- требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;

- режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;

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

- причины возникновения брака;

- методику технологических расчётов производства копченых изделий и полуфабрикатов;

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

- требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– планирования работы структурного подразделения;

– оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

– принятия управленческих решений.

уметь:

- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;

- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;

- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;

- давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции;

- планировать развитие отраслей растениеводства, животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции на перспективу, оценивать и выбирать наиболее перспективные варианты.

знать:

- закономерности в сельском хозяйстве, их проявления в организации сельскохозяйственного производства;

- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;

- методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики (преддипломной) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляет 144 часа (4 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса.

ПДП Производственная практика (преддипломная) реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.

Приложение Д

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

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее — договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки	
							Количество часов	Доля ставки
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Русский язык	Новокрещенова Ирина Леонидовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат филологических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Филология, Филолог, Преподаватель по специальности "Филология"	Повышение квалификации "Двуязычный этап подготовки граждан: обучение русскому языку", 2019 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020	88	0,122

2	Литература	Новокрещенова Ирина Леонидовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат филологических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Филология, Филолог, Преподаватель по специальности "Филология"	Повышение квалификации "Довузовский этап подготовки граждан: обучение русскому языку", 2019 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020	127	0,176
3	Иностранный язык	Дронова Мария Андреевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее. Программа бакалавриата по направлению «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022г. Повышение квалификации «Современные технологии в решении лингвистических и методических проблем при обучении иностранному языку», 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022	127	0,176
		Шептуха Татьяна Витальевна	Основное место работы	Должность – преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует	Высшее, бакалавр, направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки); магистр, направление подготовки 44.04.01 Педагогическое образование	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации «Современные технологии в решении лингвистических и методических проблем при обучении иностранному языку», 2022		
4	Математика	Спирина Наталья	Основное место	Должность -	Высшее, специалитет,	Профессиональная	246	0,342

		Геннадьевна	работы	преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Специальность прикладная математика, Квалификация-математика	переподготовка «Педагог профессионального образования», 2019 «Повышение квалификации» Инклюзивное образование в вузе», 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020 Повышение квалификации «Образовательные технологии и инновации в образовании», 2021 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации "Методика преподавания математических дисциплин в СПО"		
5	История	Колпиков Евгений Анатольевич	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет. Учитель истории. Социальный педагог. История с дополнительной специальностью Социальная педагогика	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020	128	0,178

6	Физическая культура	Кийко Владир Николаевич	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Физическое воспитание	Повышение квалификации "Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС", 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022	125	0,174
7	Основы безопасности жизнедеятельности	Попов Николай Александрович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Механизация сельского хозяйства, Инженер-механик	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Перспективные транспортные, технологические и энергетические машины и оборудование сельскохозяйственного производства», 2021 Повышение квалификации «Подготовка населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций», 2021 Повышение квалификации «Технологии технического обслуживания и ремонта автомобильного транспорта», 2021	86	0,119

						Повышение квалификации «Иновационные технологии производства масложировой продукции», 2021 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022		
8	Астрономия	Петрыкина Елена Сергеевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, бакалавр, направление подготовки 03.03.02 Физика	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2020 Повышение квалификации "Методика преподавания математики в среднем профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022	49	0,068
9	Родная литература (русская)	Частухина Татьяна Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Филология, преподаватель русского языка и литературы; Высшее, специалитет, Лингвистика и межкультурная коммуникация, Лингвист, преподаватель	Повышение квалификации "Русский язык как иностранный: Специфика процесса преподавания ", 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019 Повышение квалификации "Дистанционное обучение в условиях реализации ФГОС. Проектирование и создание дистанционного учебного курса в СМС", 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии	56	0,078

						<p>в образовательной деятельности", 2019</p> <p>Повышение квалификации "Современные образовательные технологии преподавания иностранных языков в высшей школе", 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>		
10	Химия	Звягина Ольга Владимировна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	<p>Магистр, направление подготовки 04.04.01 Химия</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке, присуждена квалификация Преподаватель по направлению «Химия»</p>	<p>Повышение квалификации "Использование новых информационных технологий в профессиональной деятельности педагога", 2021</p> <p>"Основы разработки инфраструктурно-образовательного проекта по направлению "Естественные науки и нанотехнологии", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Методика реализации образовательного процесса и мониторинг эффективности обучения по дисциплине "Химия" в соответствии с требованиями ФГОС СПО", 2021</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022</p> <p>Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022</p>	176	0,244

11	Биология	Назаренко Наталья Николаевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель, ученая степень - кандидат биологических наук. Ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, учитель биологии, учитель декоративно-прикладного искусства биология	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019 Повышение квалификации «Биомониторинг как средство повышения экологической компетенции работников образования естественно-научного цикла», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Возможности и перспективы ПЦР-диагностики в селекции сахарной свеклы», 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии возделывания картофеля с использованием отечественных достижений науки и техники», 2022	168	0,233
12	Информатика	Литвинова Людмила Ивановна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель, ученая степень -нет. Ученое звание - нет	Высшее, специалитет, математик, математик-вычислитель. Математика	Профессиональная переподготовка «Информационных технологий и систем в профессиональной деятельности», 2016 Повышение квалификации «Информационные системы и технологии в менеджменте АПК», 2020 Повышение квалификации «Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве», 2021 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного	128	0,178

						образования", 2022		
13	Физика	Петрыкина Елена Сергеевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, бакалавр, направление подготовки 03.03.02 Физика	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2020 Повышение квалификации «Методика преподавания математики в среднем профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО», 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022	128	0,178
14	Основы философии	Ситникова Валентина Дмитриевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель, ученая степень - кандидат философских наук Ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, История Историк, преподаватель истории и обществоведения	Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Преподаватель философии", 2022 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022	52	0,072
15	История	Колпиков Евгений Анатольевич	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет. Учитель истории. Социальный педагог. История с дополнительной специальностью	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020	52	0,072

					Социальная педагогика			
16	Иностранный язык	Геворгян Арсен Генрикович	Основное место	Должность – преподаватель, ученая степень - кандидат исторических наук Ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет. профессиональное обучение (по отраслям) Магистратура по специальности «Педагогическое образование»	Повышение квалификации «Иновационные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС СПО», 2021 Повышение квалификации «Иновационные технологии и методы обучения психологии в высшей школе», 2021 Повышение квалификации «Роль педагога- психолога образовательной организации в условиях реализации ФГОС и внедрения профессионального стандарта «Педагог психолог» (психолог в сфере образования)», 2021 Повышение квалификации «Иновационные технологии в сфере преподавания » Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022	180	0,250
17	Физическая культура	Евдакимов Владимир Александрович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень -нет, ученое звание - нет	Высшее, специалитет, специалист по физической культуре и спорту. Физическая культура и спорт.	Профессиональная переподготовка «Педагог профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях организации ФГОС», 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации	194	0,269

						«Педагогика и психология профессионального образования», 2022		
		Поваляева Татьяна Владимировна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень -нет, ученое звание - нет	Высшее, специалист по физической культуре и спорту. Физическая культура и спорт.	Профессиональная переподготовка «Педагог профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях организации ФГОС», 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022		
18	Математика	Петрыкина Елена Сергеевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, бакалавр, направление подготовки 03.03.02 Физика	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2020 Повышение квалификации «Методика преподавания математики в среднем профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО», 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022	68	0,094
19	Экологические основы природопользования	Волошина Елена Викторовна	На условиях внутреннего	Должность - преподаватель,	Высшее, специалист, Агрехимия и	Повышение квалификации «Информационно-	56	0,078

			совместительства	ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - доцент	почвоведение, Ученый агроном	коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации "Инновационные технологии и организация производства в АПК", 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науке», 2020 Повышение квалификации «Выращивание и сертификация семян сахарной свеклы», 2021 Повышение квалификации «Цифровизация агропромышленного комплекса», 2022		
20	Химия	Перегончая Ольга Владимировна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат химических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, химия, химик. Преподаватель химии и физики	Повышение квалификации "Обучение приемам и методам оказания первой помощи", 2018 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации "Современные проблемы науки и образования в области химии", 2020	114	0,158

						Повышение квалификации "Педагогика и психология высшего и инклюзивного образования", 2020		
21	Инженерная графика	Кузьменко Сергей Викторович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Автомобили и автомобильное хозяйство, инженер-механик	Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Автоматизированное проектирование и конструирование деталей и узлов машин», 2020	52	0,072
24	Техническая механика	Шередекин Виктор Валентинович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Механизация сельского хозяйства, Инженер-механик	Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2019 Повышение квалификации «Автоматизированное проектирование и конструирование деталей и узлов машин», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Профессиональная переподготовка «Разработчик профессионально-ориентированных компьютерных технологий», 2018	49	0,07
25	Электротехника и электронная техника	Пиляев Сергей Николаевич	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат	Высшее, специалитет, Электрические машины и аппараты,	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии	56	0,078

				технических наук, ученое звание - доцент	инженер- электромеханик	в образовательной деятельности", 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Методика преподавания дисциплин в сфере автоматизации технологических процессов и производства", 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020		
26	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Шеламова Светлана Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер- технолог	Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации "Инновационные технологии и организация производства в АПК", 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного	56	0,078

						образования», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020		
27	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Слацилина Татьяна Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Ветеринария, Ветеринарный врач	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации «Инновационные технологии в животноводстве. Физиология, этология, зоопсихология, экология животных и основы получения продуктов животноводства», 2020 Профессиональная переподготовка «Педагог профессионального образования и дополнительного образования», 2018	68	0,094
28	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Шеламова Светлана Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог	Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации	54	0,075

						<p>«Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019</p> <p>Повышение квалификации "Инновационные технологии и организация производства в АПК", 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>		
29	Автоматизация технологических процессов	Пилаев Сергей Николаевич	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Электрические машины и аппараты, инженер-электромеханик	<p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Повышение квалификации "Методика преподавания дисциплин в сфере автоматизации технологических процессов и производства", 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>	52	0,072
30	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Рыжков Евгений Иванович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание -	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	<p>Повышение квалификации "1С-Образование"; "Новые информационные технологии в образовании" (применение технологий "1С" для развития</p>	43	0,060

				доцент		компетенций цифровой экономики), 2018 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012 Профессиональная переподготовка «ИРДПО», 2016		
31	Метрология и стандартизация	Сергеева Оксана Анатольевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Технология хранения и переработки зерна, Инженер	Повышение квалификации "Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения", 2018 Повышение квалификации «Обучение методам и приемам оказания первой помощи», 2018 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной	49	0,068

						<p>продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>		
32	Правовые основы профессиональной деятельности	Королева Ольга Вячеславовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - доктор экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, Товаровед высшей квалификации. Высшее, специалитет, Юриспруденция, юрист	Повышение квалификации "Проблемы правоприменительной деятельности органов государственной власти: новеллы правового регулирования", 2019 Повышение квалификации "Правосудие коррупции: выполнение требований законодательства и профилактика нарушений", 2019 Повышение квалификации "Инновационные технологии и организация производства в АПК", 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020	36	0,050

33	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Загвозкин Михаил Викторович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Экономика и управление на предприятии агропромышленного комплекса, Экономист-менеджер	<p>Повышение квалификации "Обучение работодателей и работников вопросам охраны труда", 2018</p> <p>Повышение квалификации "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 2018</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2018</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2018</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>	56	0,078
34	Охрана труда	Андрианов Алексей Александрович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Механизация сельского хозяйства, Инженер-механик	<p>Повышение квалификации "Обучение работодателей и работников вопросам охраны труда", 2018</p> <p>Повышение квалификации "Обучение приемам и методам оказания первой помощи" , 2018</p> <p>Повышение квалификации "Информационные технологии обработки информации и проектирования современной электронной компонентной базы", 2018</p> <p>Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019</p>	35	0,049

						<p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Профессиональная переподготовка "Безопасность технологических процессов и производств", 2008</p> <p>Профессиональная переподготовка «Педагогика и психология профессионального образования», 2019</p>		
		<p>Попов Николай Александрович</p>	<p>На условиях внутреннего совместительства</p>	<p>Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент</p>	<p>Высшее, специалитет, Механизация сельского хозяйства, Инженер-механик</p>	<p>Повышение квалификации «Обучение приемам и методам оказания первой помощи», 2018</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p>		
35	<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Попов Николай Александрович</p>	<p>На условиях внутреннего совместительства</p>	<p>Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент</p>	<p>Высшее, специалитет, Механизация сельского хозяйства, Инженер-механик</p>	<p>Повышение квалификации «Обучение приемам и методам оказания первой помощи», 2018</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019</p>		

						<p>профессионального образования», 2019</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p>		
		Корнев Андрей Сергеевич	На условиях внутреннего совместительства	<p>Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует</p>	Высшее, магистратура, Агроинженерия, Магистр техники и технологии	<p>Повышение квалификации «Обучение приемам и методам оказания первой помощи», 2018</p> <p>Повышение квалификации "Обучение работодателей и работников вопросам охраны труда", 2019</p> <p>Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Профессиональная переподготовка «Педагогика и профессиональное образование», 2019</p>	74	0,103
36	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	Рыжков Евгений Иванович	На условиях внутреннего совместительства	<p>Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - доцент</p>	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	<p>Повышение квалификации "1С-Образование"; "Новые информационные технологии в образовании" (применение технологий "1С" для развития компетенций цифровой экономики), 2018</p> <p>Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления</p>	210	0,292

						<p>качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012 Профессиональная переподготовка «ИРДПО», 2016</p>		
37	<p>Основы производства мясного животноводства и птицеводства</p>	<p>Глинкина Ирина Михайловна</p>	<p>На условиях внутреннего совместительства</p>	<p>Должность - преподаватель, научный сотрудник лаборатории биологических анализов, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует</p>	<p>Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер</p>	<p>Повышение квалификации «Образовательные технологии и инновации в образовании», 2018 Повышение квалификации "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 2018 Повышение квалификации "Инновационные технологии в животноводстве", 2018 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019 Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой</p>	136	0,189

						экономике: от заявки до внедрения», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020 Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012		
38	Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов	Рыжков Евгений Иванович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	Повышение квалификации "1С-Образование"; "Новые информационные технологии в образовании" (применение технологий "1С" для развития компетенций цифровой экономики), 2018 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	288	0,400

						<p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p> <p>Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012</p> <p>Профессиональная переподготовка «ИРДПО», 2016</p>		
		Ларин Олег Викторович	На условиях внешнего совместительства	<p>Должность - советник отдела развития животноводства, преподаватель, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует</p>	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	<p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020</p> <p>Повышение квалификации "Инновационные технологии в современном животноводстве", 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p>		
39	Технология обработки продуктов убоя	Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	<p>Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент</p>	<p>Высшее, специалитет, Технология мяса и мясных продуктов, Инженер</p> <p>Высшее, специалитет, Юриспруденция, Юрист</p>	<p>Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019</p> <p>Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019</p>	324	0,450

						<p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>		
		Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	<p>Должность - преподаватель, научный сотрудник лаборатории биологических анализов, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует</p>	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	<p>Повышение квалификации «Образовательные технологии и инновации в образовании», 2018</p> <p>Повышение квалификации "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 2018</p> <p>Повышение квалификации "Инновационные технологии в животноводстве", 2018</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019</p> <p>Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019</p> <p>Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии</p>		

						в образовательной деятельности", 2020 Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012		
40	Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, научный сотрудник лаборатории биологических анализов, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	Повышение квалификации «Образовательные технологии и инновации в образовании», 2018 Повышение квалификации "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 2018 Повышение квалификации "Инновационные технологии в животноводстве", 2018 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019 Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020	108	0,150

						Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012		
		Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Технология мяса и мясных продуктов, Инженер Высшее, специалитет, Юриспруденция, Юрист	Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020		
41	Технология производства колбасных изделий	Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Технология мяса и мясных продуктов, Инженер Высшее, специалитет, Юриспруденция, Юрист	Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной	403	0,560

						<p>деятельности», 2019 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>		
42	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Технология мяса и мясных продуктов, Инженер Высшее, специалитет, Юриспруденция, Юрист	Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации	352	0,49

						«Педагогика и психология профессионального образования», 2020		
43	Технология производства мясных консервов и концентратов	Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Технология мяса и мясных продуктов, Инженер Высшее, специалитет, Юриспруденция, Юрист	Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020	68	0,094
44	Производственная практика. Производственная практика по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Технология мяса и мясных продуктов, Инженер Высшее, специалитет, Юриспруденция, Юрист	Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019	144	0,200

						<p>Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>		
45	Управление структурным подразделением организации	Шалаев Алексей Владимирович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Бухгалтерский учет и аудит, Экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	<p>Повышение квалификации "Инновационные технологии и организация производства в АПК», 2018</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2018</p> <p>Повышение квалификации «Бизнес-планирование в АПК», 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p>	147	0,204
46	Учебная практика. Учебная практика по организации работы структурного подразделения	Шалаев Алексей Владимирович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Бухгалтерский учет и аудит, Экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	<p>Повышение квалификации "Инновационные технологии и организация производства в АПК», 2018</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2018</p> <p>Повышение квалификации «Бизнес-планирование в АПК»,</p>	72	0,100

						2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020		
47	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, научный сотрудник лаборатории биологических анализов, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	Повышение квалификации «Образовательные технологии и инновации в образовании», 2018 Повышение квалификации "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 2018 Повышение квалификации "Инновационные технологии в животноводстве", 2018 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019 Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020 Профессиональная	280	0,389

						переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012		
		Курчаева Елена Евгеньевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, Технология молока и молочных продуктов, Инженер-технолог	Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования», 2020 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2020 Профессиональная переподготовка "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 2009 Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы», 2018		
48	Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, научный сотрудник лаборатории биологических анализов, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	Повышение квалификации «Образовательные технологии и инновации в образовании», 2018 Повышение квалификации "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 2018 Повышение квалификации "Инновационные технологии в животноводстве", 2018 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в	288	0,400

						<p>вузе", 2019</p> <p>Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020</p> <p>Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012</p>		
		Курчаева Елена Евгеньевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, Технология молока и молочных продуктов, Инженер-технолог	<p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования», 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2020</p> <p>Профессиональная переподготовка "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 2009</p> <p>Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей</p>		

						школы», 2018		
49	Производственная практика (преддипломная)	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, научный сотрудник лаборатории биологических анализов, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	Повышение квалификации «Образовательные технологии и инновации в образовании», 2018 Повышение квалификации "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 2018 Повышение квалификации "Инновационные технологии в животноводстве", 2018 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019 Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020 Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012	144	0,200
		Василенко Ольга	На условиях	Должность -	Высшее, специалитет,	Повышение квалификации		

		Александровна	внутреннего совместительства	преподаватель, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Технология мяса и мясных продуктов, Инженер Высшее, специалитет, Юриспруденция, Юрист	«Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018 Повышение квалификации «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020		
50	Итоговая аттестация	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, научный сотрудник лаборатории биологических анализов, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, Зоотехния, Зооинженер	Повышение квалификации «Образовательные технологии и инновации в образовании», 2018 Повышение квалификации "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 2018 Повышение квалификации "Инновационные технологии в животноводстве", 2018 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью	216	0,300

						продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019 Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020 Профессиональная переподготовка "Товароведение и экспертиза товаров", 2012		
Итого по образовательной программе	x	x	x	x	x	x	6209,28	8,624