

**Аннотации рабочих программ дисциплин по специальности 19.02.12  
«Технология продуктов питания животного происхождения»**

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СГЦ.01 История России  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

Место дисциплины в структуре ОПСССЗ

Дисциплина СГЦ.01 «История России» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла.

Дисциплина СГЦ.01 «История России» 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины СГЦ.01 «История России» 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.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции, включающие в себя способность:

ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05 - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06 - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории;

- основные персоналии отечественной истории;

- основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;

- осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;

- объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение;

- работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 62 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 62 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Образование и распад Древнерусского государства.

Раздел II. Образование и развитие Российского централизованного государства.

Раздел III. Россия в XVII-XVIII вв.

Раздел V. Россия в первой четверти XX века: выбор пути развития.

Раздел VI. Строительство социализма в Советской России в 20-30-е годы

Раздел VII. Советский Союз во второй мировой войне.

Раздел VIII. Развитие СССР в послевоенные десятилетия (40-е – начало 80-х гг.).

Раздел IX. Перестройка и распад СССР.

Раздел X. Становление современной российской государственности.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Дисциплина СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла.

Дисциплина СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» реализуется в 1-6 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3-8 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих целей:

1) формирование и повышение культурно-языковой и коммуникативной компетенции обучающихся;

2) также развитие у обучающихся определённого уровня владения всеми видами речевой деятельности на иностранном языке.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы компетенции:

ОК-01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК-09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке;
- переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности;
- публично выступать по проблемам профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

- особенности произношения;

- правила чтения текстов профессиональной направленности.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 190 часов. в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 181 час;
- консультации – 2 часа;
- самостоятельной работы - 1 час;
- промежуточной аттестации по дисциплине – 6 часов.

#### 4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Раздел 2. Социально-культурная сфера общения.

Раздел 3. Учебно-профессиональная сфера общения.

Раздел 4. Профессиональное общение I.

Раздел 5. Деловое общение.

Раздел 6. Развитие науки и техники.

Раздел 7. Введение в язык специальности.

Раздел 8. Профессия технолога продуктов животного происхождения и экология.

Раздел 9. Информационные технологии в современном мире.

Раздел 10. Профессиональное общение II.

5. Форма промежуточной аттестации – промежуточная аттестация, экзамен.

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СГЦ.03 Безопасность жизнедеятельности  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

#### 1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

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 учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

С целью овладения указанным видом общепрофессиональной деятельности и соответствующими общепрофессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения общепрофессионального цикла должен:

иметь практический опыт - деятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях; использования средства индивидуальной и коллективной защиты; оказания первой помощи пострадавшим; оценки ситуаций, опасных для жизни и здоровья.

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;

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 военноучетные 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 учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов; самостоятельной работы обучающегося -10 часов;

### 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. Вооружённые Силы России на современном этапе

Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России

Тема 2.3. Строевая подготовка

Тема 2.4. Огневая подготовка

Тема 2.5. Медико – санитарная подготовка

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Тарасов В.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СГЦ.04 Физическая культура  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина СГЦ.04 «Физическая культура» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного цикла

Дисциплина СГЦ.04 «Физическая культура» реализуется в 1-6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев и в 3-8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 год 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины СГЦ.04 «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- 1) формирование физической культуры личности;
- 2) способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья;
- 3) психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК-01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК-04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК-06 - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК-07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК-08 - Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни,
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 221 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 221 час.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Учебно-практические основы формирования физической культуры.

Раздел II. Учебно-практические основы формирования физической культуры.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

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



**среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина СГЦ.05«Основы бережливого производства» относится к группе социально-гуманитарного цикла профессиональной подготовки.

Дисциплина СГЦ.05«Основы бережливого производства» реализуется в 1 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 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 СГЦ.05«Основы бережливого производства» направлено на достижение следующей цели: формирование у обучающихся профессиональных знаний основополагающих принципов бережливого производства и умений применения инструментов бережливого производства для решения задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

- формирование знаний концептуальных основ бережливого производства
- выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

С целью овладения вышеуказанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт использования инструментов бережливого производства для решения профессиональных задач по вытягиванию продукта, устранению потерь, избавлению от невостребованных запасов, автономизации производства;

уметь:

осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;

моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей;

применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах;

применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие;

организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;

применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов производства.

знать:

принципы и концепцию бережливого производства;

основы картирования потока создания ценностей;

методы выявления, анализа и решения проблем производства;

инструменты бережливого производства;

принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;

виды потерь и методы их устранения;

современные технологии повышения эффективности;

технологии внедрения улучшений;

технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;

систему подачи предложений.

### 3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 48 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов.

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация

Тема 1.1. Основные понятия и методология бережливого производства

Тема 1.2. Бережливый проект. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность.

Тема 1.3. Методы решения проблем.

Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Инструменты бережливого производства.

Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства.

Тема 2.3. Технологии вовлечения и мотивации персонала.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: к.х.н., доцент Н.В. Янышева

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СГЦ.06 Основы финансовой грамотности  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Рабочая программа дисциплины СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Дисциплина СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла.

Дисциплина СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» 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

Содержание дисциплины СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня экономической культуры учащегося и формирование культуры экономического мышления;
- формирование базовых компетенций в области экономической и финансовой грамотности, необходимых для ориентации и социальной адаптации учащихся к происходящим изменениям в жизни общества;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни и профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» ориентирована на достижение следующих задач:

1. Сформировать систему представлений об основах финансовой грамотности и экономической культуре.

2. Изучить инструменты и методы формирования экономической культуры и финансовой грамотности.

3. Подготовить обучающихся к разработке и принятию экономических и финансовых решений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК-01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК-02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК-03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК-04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- систему базовых категорий и понятий, уровни финансовой грамотности и основные проблемы формирования экономической культуры общества;

- основы поведения экономических агентов;

- принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия;

- факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности;

- показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения;

- особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства;

- сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней;

- понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетно-налоговой, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства;

- основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход и др.),

- основные виды расходов (индивидуальные налоги, обязательные платежи, страховые взносы, коммунальные платежи и др.);

- понимать целесообразность личного экономического и финансового планирования и принципы ведения личного бюджета, в том числе с применением информационных технологий;

- основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты;

- основы разработки и принятия экономических и финансовых решений;

- основы технологии продуктов питания и последствия ее несоблюдения (в т.ч. экономические);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- критически оценивать информацию об изменениях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствия экономической политики при принятии экономических и финансовых решений в личных и профессиональных интересах;

- оценивать индивидуальные риски, в том числе риск мошенничества, и применять способы управления ими;

- оценивать свои права, в том числе на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты;

- пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг;

- анализировать основные положения договора с финансовой организацией;

- анализировать причины и последствия мировых и национальных кризисов, их влияние на экономику страны и профессиональную область;

- производить оценку технологии продуктов питания животного происхождения с экономической точки зрения.

### 3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

### 4. Содержание дисциплины

Раздел I. Основы экономической культуры

Тема 1.1. Экономические закономерности и принципы принятия экономических решений.

Тема 1.2. Эволюция экономических систем и развитие.

Тема 1.3. Государство в современной экономике.

Тема 1.4. Циклическое развитие экономики и кризисы.

Раздел II. Основы финансовой грамотности.

Тема 2.1. Доходы, сбережения и расходы индивида.

Тема 2.2. Расчеты и платежи.

Тема 2.3. Кредиты и займы.

Тема 2.4. Валюта и фондовые рынки.

Тема 2.5. Страхование и пенсии.

Тема 2.6. Личный бюджет и финансовое планирование.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: к.э.н., доцент Е.А. Мамистова

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОПЦ.01 Производство продукции животноводства**

**среднего профессионального образования**

**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

## 1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.01 «Производство продукции животноводства» относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

Дисциплина ОПЦ.01 «Производство продукции животноводства» реализуется в 1 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины «Производство продукции животноводства» направлено на достижение следующих целей:

- ознакомление обучающихся с методологией изучения в области технологии производства и безопасности продукции животноводства, получаемой от разных видов сельскохозяйственных животных;

- формирование компетентностей на основе знаний процессов производства продукции;

- воспитание навыков в области современных технологий производства продукции животноводства.

Задачи дисциплины:

- изучение биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различий;

- закономерностей формирования у них продуктивности;

- зависимости уровня продуктивности и качества получаемой продукции от зоотехнических факторов;

- формирование умений и навыков по организации технологических процессов в животноводстве, обеспечивающих увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 01 – выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 04 – эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07 – содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1 – осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

ПК 1.1 – осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

ПК 1.2 – организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.1 – организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.1 – организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

иметь практический опыт:

- в проведении необходимых технологических мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них продукции, отвечающей требованиям безопасности;

- в методах оценки конституции, экстерьера, физиологического состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции;

- в правильности оценки адаптационных, селекционных и продуктивных качеств животных разных пород;

- разработки годовых планов производства продукции животноводства в организации с учетом разработанных технологий;

- разработки способов повышения эффективности производства животноводческой продукции

уметь:

- применять теоретические знания в реализации передовых технологий производства продукции животноводства;

- определять режим содержания сельскохозяйственных животных перед убоем;

- составлять оборот стада по половозрастным (производственным) группам животных;

- обосновывать цели и методы разведения выбранных пород, типов, кроссов животных и птицы;

- обосновывать выбор породы, типа, кроссов животных и птицы как средства производства с целью оптимизации технологии продуктов животноводства;

- проводить анализ и планировать производство продукции в различных отраслях животноводства;

- определять предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования;

- осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции и продуктов питания из мясного сырья;

знать:

- теоретические основы производства продукции животноводства;

- требования к содержанию сельскохозяйственных животных перед убоем;

- методику составления оборота стада и расчета среднегодового поголовья животных

- факторы, формирующие объем производства продукции животноводства;
- классификацию основных пород сельскохозяйственных животных, их хозяйственно-полезные, морфологические и конституциональные особенности, внутривидовые различия, а также закономерности формирования у них продуктивных качеств;
- основные породы разных видов сельскохозяйственных животных, их продуктивные и адаптационные характеристики;
- особенности технологии производства животноводческой продукции, получаемой от разных видов животных и птицы;
- методы прогнозирования, используемые при планировании производства продукции животноводства;
- нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию, регламентирующие вопросы безопасности и качества животноводческого сырья;
- основы технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- показатели качества сырья животного происхождения, предназначенного для производства продуктов питания;
- принципы бережливого производства и ресурсосберегающие технологии при производстве продукции животноводства.

### 3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 72 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 64 часов;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

### 4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Общее животноводство

Раздел II. Технология производства молока и говядины

Раздел III. Технология производства свинины

Раздел IV. Технология производства продукции овцеводства

Раздел V. Технология производства продукции птицеводства

Раздел VI. Биологические основы безопасности животноводческого сырья

Раздел VII. Ресурсосберегающие технологии в животноводстве

### 5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

6. Разработчик рабочей программы – к.с.-х.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Саушкина Е.М.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОПЦ.02 Биохимия мяса и молока**

**среднего профессионального образования**

**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**



## 1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Дисциплина ОПЦ.02 Биохимия мяса и молока относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

Дисциплина 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины ОПЦ.02 Биохимия мяса и молока направлено на достижение следующих целей:

- формирование теоретических и практических знаний о биохимических процессах в молоке и мясе при хранении и обработке;
- формирование теоретических и практических знаний в области биохимии молока и мяса.

Учебная дисциплина ОПЦ.02 Биохимия мяса и молока ориентирована на достижение следующих задач:

- формирование у обучающихся знаний химического состава мяса и мясного сырья;
- формирование у обучающихся знаний свойств белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- формирование у обучающихся знаний характеристик ферментов;
- формирование у обучающихся знаний состава молока;
- формирование у обучающихся знаний биохимических процессов при производстве продукции из мясного и молочного сырья;
- формирование умения использовать теоретические знания в практической деятельности определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- формирование умения организовывать приемку сырья, технохимический контроль производства продукции из мясного и молочного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья.

уметь:

выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции;

организовывать выполнение технологических операций производства мясной и молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

организовывать входной контроль качества и безопасности мясного и молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья.

знать:

химический состав мяса;

свойства белков;

химическую структуру и свойства липидов мяса и мясного сырья;

химическую структуру и свойства углеводов мяса и мясного сырья;

химическую структуру и свойства нуклеиновых кислот;

характеристику и классификацию ферментов;

химическую структуру и свойства белков молока.;

химическую структуру и свойства углеводов молока;

химическую структуру и свойства жиров молока;

химическую структуру и свойства витаминов мясного и молочного сырья;

биохимические процессы при переработке мясного и молочного сырья.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 60 часов;

- самостоятельная работа - 4 часа

- промежуточная аттестация – 6 часов;

- консультации – 2 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Биохимия мяса

Раздел II. Биохимия молока

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

6. Разработчик рабочей программы – профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Шеламова С.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОПЦ.03 Процессы и аппараты  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

## 1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ

Дисциплина ОПЦ.03 Процессы и аппараты является обязательной учебной дисциплиной общепрофессионального цикла профессиональной подготовки СПО и реализуется в VI семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев и в IV семестре при сроке получения среднего профессионального образования 2 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины ОПЦ.03 «Процессы и аппараты» направлено на достижение следующих целей:

- формирование необходимых теоретических знаний основ процессов производства продуктов питания из продукции животноводства;
- приобретение практических навыков по подбору и расчету аппаратов, необходимых для осуществления данных процессов.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выбирать оптимальные режимы процессов;
- пользоваться методами расчета определяющих размеров аппаратов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– физико-химические основы технологических процессов перерабатывающих производств;

– устройство и принцип действия применяемых аппаратов.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 88 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 76 часов;

- самостоятельная работа – 12 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Механические процессы

Раздел 2. Гидромеханические процессы

Раздел 3. Теплообменные процессы

Раздел 4. Массообменные процессы

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

6. Разработчик рабочей программы – доцент кафедры «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» Воронцов В.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОПЦ.04 Метрология и стандартизация  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.04 «Метрология и стандартизация» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина ОПЦ.04 «Метрология и стандартизация» реализуется в 1 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины ОПЦ.04 «Метрология и стандартизация» направлено на достижение следующих целей: 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 качества.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий метрологии;

- изучение задач стандартизации, ее экономической эффективности;

- изучение форм подтверждения качества;

- 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 компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

иметь практический опыт: использования средств поиска, анализа и интерпретации информации в области метрологии и стандартизации продуктов питания животного происхождения

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.

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. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 часа, самостоятельная работа – 4 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Техническое регулирование, стандартизация, подтверждение соответствия

Тема 1.1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Качество продукции, формы подтверждения ее соответствия

Тема 1.2. Техническое регулирование в РФ

Тема 1.3. Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Система стандартизации РФ

Тема 1.4. Международная и региональная стандартизация

Раздел II 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 рабочей программы – старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Маслова Г.М.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ОПЦ.05 Автоматизация технологических процессов**

#### **среднего профессионального образования**

**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ

Дисциплина ОПЦ.05 «Автоматизация технологических процессов» является обязательной учебной дисциплиной общепрофессионального цикла профессиональной подготовки СПО и реализуется в VIII семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев и в VI семестре при сроке получения среднего профессионального образования 2 года 10 месяцев/

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

Содержание дисциплины ОПЦ.05 «Автоматизация технологических процессов» направлено на достижение следующих целей:

– формирование необходимых теоретических знаний основ автоматизации процессов производства продуктов питания из продукции животноводства;

– приобретение практических навыков по подбору средств, необходимых для осуществления автоматизации данных процессов.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

- проектировать, производить настройку систем автоматизации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 88 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 82 часов;
- ПАТТ (Профессиональный Агент Технологической Трансформации. Приобретение и развитие информационно-коммуникационных технологий) – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Понятие о механизации и автоматизации производства. Основные сведения об измерениях и измерительных приборах.

Раздел 2. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Основные сведения об элементах автоматики и измерительных системах.

Раздел 3. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Классификация автоматических систем и средств измерений.

Раздел 4. Средства измерения температуры.

Раздел 5. Средства измерения давления и разности давлений.

Раздел 6. Средства измерения расхода и количества жидкости.

Раздел 7. Средства измерения уровня.

Раздел 8. Средства измерения состава и свойств вещества.

Раздел 9. Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – доцент кафедры «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» Воронцов В.В.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОПЦ.06 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности среднего профессионального образования специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место дисциплины в структуре ОПССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.06 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.



Дисциплина ОПЦ.06 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла реализуется в 1 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 1 год 10 месяцев.

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

Цель дисциплины «Коммуникативные технологии профессионального общения» заключается в формировании у обучающихся коммуникативных навыков в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы с последующим их применением в профессиональной сфере и практических навыков; в получении обучающимися теоретических знаний об эффективной деловой коммуникации в профессиональной деятельности; в формировании у магистрантов практических навыков по организации эффективного взаимодействия с клиентами, партнерами, коллегами.

Задачи дисциплины:

- помочь обучающимся вуза овладеть культурой эффективной коммуникации в сферах профессиональной деятельности;
- развить у магистрантов коммуникативные способности, сформировать психологическую готовность эффективно взаимодействовать с партнером по общению, стремление найти свой стиль и приемы общения, выработать собственную систему речевого самосовершенствования;
- ознакомить обучающихся с правилами осуществления коммуникации в различных ситуациях делового общения, а также с правилами оформления документов;
- создать теоретико-практические условия для формирования и развития умений выстраивать методику личной стрессоустойчивости, креативных подходов к приоритетным целям и задачам;
- сформировать теоретические знания и практические навыки в сферах профессиональной коммуникации и межличностного взаимодействия;
- мотивировать обучающихся к самостоятельному и инициативному применению полученных в ходе освоения дисциплины знаний и практических умений в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОК-01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	знать	нормативные, коммуникативные, этические правила речевого взаимодействия, необходимые для эффективного профессионального общения в устной и письменной формах
		уметь	применять современные устные и письменные коммуникативные технологии в различных ситуациях

			профессиональной деятельности
		иметь практический опыт	установления и развития профессиональных контактов, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия
ОК-2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	знать	законы делового общения и правила бесконфликтного общения в профессиональной деятельности
		уметь	аргументированно и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях
		иметь практический опыт	представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях
ОК-04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	знать	коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации
		уметь	оформлять деловую документацию с учетом норм и правил профессионального общения
		иметь практический опыт	составления и редактирования различных академических текстов (рефератов, статей, докладов и др.).
ОК -05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	знать	особенности русского национального языка
		уметь	эффективно применять знания основ ораторского искусства в практической деятельности, применяя при этом современные коммуникативные технологии на иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия
		иметь практический опыт	формулировать и аргументировано отстаивать собственную позицию в дискуссиях, общении по различным профессиональным проблемам

ОК-06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	знать	содержание традиционных общечеловеческих ценностей
		уметь	гармонизировать межнациональные и межрелигиозные отношения
		иметь практический опыт	применения антикоррупционного поведения
ОК-09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	знать	профессиональную документацию
		уметь	составлять документы различных видов
		иметь практический опыт	документооборота, составления частных и организационно-распорядительных бумаг
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями	знать	основы планирования выполнения работ
		уметь	взаимодействовать с исполнителями работ
		иметь практический опыт	профессиональной коммуникации в процессе выполнения работ исполнителями
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	знать	особенности функционирования трудового коллектива
		уметь	Осуществлять контроль над выполнением работ трудовым коллективом
		иметь практический опыт	взаимодействия с представителям трудового коллектива, не выходя за границы русского литературного языка

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 42 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 часа; самостоятельная работа – 10 часов; промежуточная аттестация – 0,15 часа

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Коммуникативные технологии общения: содержание и характеристика понятия.

Раздел 2. Устная форма конструктивного профессионального общения.

Раздел 3. Письменная форма академического и профессионального общения.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет

6. Разработчик рабочей программы – доктор филологических наук, заведующий кафедрой русского и иностранных языков Данькова Т.Н.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ОПЦ.07 Охрана труда**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### 1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.07 «Охрана труда» относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина ОПЦ.07 «Охрана труда» реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Основная цель – подготовить специалистов среднего звена по специальности

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», способных на основе полученных знаний, обеспечить безопасность условий труда работникам предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, сократить потерю рабочего времени, вызванного травматизмом и неудовлетворительными условиями труда.

Для этого поставлены следующие 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 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

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт работы на приборах для определения влажности, давления, температуры, скорости движения воздуха в производственных помещениях; использования нормативной документации при оценке условий труда на рабочих местах.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 57 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов; самостоятельной работы обучающегося -7 часов.

#### 4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях по переработке молока и молочных продуктов

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 рабочей программы – преподаватель Тарасов В.А.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОПЦ.08 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности среднего профессионального образования**

**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### 1. Место дисциплины в структуре ОПССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.08 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

Дисциплина ОПЦ.08 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующей цели: ознакомить обучающихся с основами современных информационных технологий, обучить приемам практического использования ПК в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

освоение содержания основных понятий и категорий информатики;  
изучение принципов функционирования ПК, состава и назначения аппаратных средств;

рассмотрение состава и назначения программного обеспечения ПК;  
изучение возможности использования прикладных программ в профессиональной сфере;

освоение принципов и методов построения информационных сетей и способов их использования; изучить способы и методы организации информационной безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК.02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт работы на ПК с использованием информационных технологий в рамках профессиональной деятельности;

уметь:

использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией;

использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности;

работать с программными средствами общего назначения.

знать:

процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации;

направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности;

виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 44 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 44 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Автоматизация обработки информации

Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии

Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации

Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – старший преподаватель кафедры информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем Л.И. Литвинова

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ОПЦ.09 Основы цифровой экономики**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.09 «Основы цифровой экономики» относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

Дисциплина ОПЦ.09 «Основы цифровой экономики» 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины «Основы цифровой экономики» направлено на достижение следующей цели: ознакомить обучающихся с принципами работы информационных технологий и систем, основами проектирования и эксплуатации информационных систем, обучить принципам выбора инструментальных средств для обработки экономической информации и приемам практического использования информационных систем в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

раскрытие понятия, значения и видов «информационных систем» в организационно-экономической сфере;

изучение основных видов и структуры ИС, основ автоматизации информационных процессов, форм ведения технической документации;

изучение основных принципов функционирования информационных систем;

раскрытие принципов построения и использования автоматизированных систем в экономической деятельности;

изучение возможности использования информационных технологий и систем в профессиональной сфере;

выработать умение использовать современные информационные технологии в решении профессиональных задач;

формирование понимания принципов проектирования автоматизированных систем обработки экономической информации;

выработать умение анализировать характеристики вводимых и выводимых данных, осуществлять контроль данных в информационной системе;

формирование навыков эксплуатации информационных систем.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК.02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт обработки экономической информации с использованием информационных технологий.

уметь:

использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений;

использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;

использовать цифровые средства и приложения для создания продукта;

анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач..

знать:

назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;

понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям

приемы структурирования информации;

формат оформления результатов поиска информации по дисциплине;

принципы защиты информации от несанкционированного доступа.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 44 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 44 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Теоретические основы цифровизации экономики

Раздел 2. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики

Раздел 3. Интернет-маркетинг

Раздел 4. Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации и

Программа -Цифровая экономика Российской Федерации

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик рабочей программы – старший преподаватель кафедры информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем Л.И. Литвинова

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сыря**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОП ПССЗ**

Учебная дисциплина МДК.01.01 «Технология приемки и первичной обработки молочного сыря» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла ПЦ и составной частью Профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

Дисциплина МДК.01.01 «Технология приемки и первичной обработки молочного сыря» реализуется в 1 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины «Технология приемки и первичной обработки молочного сыря» направлено на достижение следующей целей:

- изучение особенностей современной технологии производства и первичной обработки молока-сыря в сельскохозяйственных предприятиях;
- изучение закономерностей, происходящих в молоке при его производстве, хранении и транспортировании;
- развитие и формирование способности понимать качественные характеристики и свойства молока-сыря, как объекта технологической переработки;
- освоение методов исследования молочного сыря на химические, микробиологические, санитарно-гигиенические показатели;
- овладение умениями и навыками поиска и систематизации технологической информации, работы с различными типами документации, критического анализа информации;

Учебная дисциплина МДК.01.01. «Технология приемки и первичной обработки молочного сыря» ориентирована на достижение следующих задач:

- изучить особенности технологических процессов производства и первичной обработки молочного сыря;
- освоить влияние различных факторов на состав и технологические свойства молочного сыря;
- овладеть методами лабораторного контроля и сертификации молочного сыря;
- изучить основные параметры и требования, предъявляемые к оборудованию для первичной обработки молока-сыря.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

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

иметь практический опыт приемки и определения качественных показателей поступающего молока, распределение поступившего сырья на переработку; контроля качества;

первичной обработки сырья.

уметь:

отбирать пробы молока;

подготавливать пробы к анализу;

определять массовую долю жира, белков и казеина, сухого остатка молока инструментальными методами;

рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять фальсификацию молока;

анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;

осуществлять контроль приемки сырья;

давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья, согласно действующим стандартам;

учитывать количество поступающего сырья, выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;

контролировать отгрузку молока в цехе переработки;

контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;

оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;

рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;

рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочной продукции и для внутривзаводского перемещения молока и молочных продуктов;  
обеспечивать нормальный режим работы оборудования;  
контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

Знать:

общие сведения о молочном скотоводстве, физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;  
микробиологические и биохимические показатели молока;  
изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;  
требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья;  
режимы первичной переработки молочного сырья; формы и правила ведения первичной документации;  
устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутривзаводского перемещения молока и молочных продуктов;  
принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

### 3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) – 232 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 206 часов, самостоятельная работа – 20 часов, промежуточная аттестация – 6 часов.

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные тенденции развития молочного комплекса

Тема 1.1 Основные тенденции развития молочного комплекса.

Тема 1.2 Влияние технологических факторов на состав и свойства молока- сырья.

Раздел 2. Технология производства молока

Тема 2.1 Особенности технологии производства молока-сырья в условиях мега-ферм.

Тема 2.2 Породы КРС как средство производства молока-сырья.

Раздел 3. Молоко, как объект технологической переработки

Тема 3.1 Состав молока

Тема 3.2 Свойства молока

Тема 3.3 Факторы, влияющие на состав и свойства молока-сырья

Раздел 4. Оценка молока на санитарно-гигиеническое состояние

Тема 4.1 Санитарно-гигиеническое состояние молока

Тема 4.2 Натуральность молока

Раздел 5. Первичная обработка молока

Тема 5.1 Первичная обработка молока

Раздел 6. Технология сдачи-приемки молочного сырья

Тема 6.1 Технология приемки молочного сырья  
Раздел 7. Основы технологии молочной продукции  
Тема 7.1 Основы технологии молочной продукции

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, к.с.-х.н., доцент Н.В. Байлова.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **МДК.01.02 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### 1. Место учебной дисциплины в структуре ОП ПССЗ

Учебная дисциплина МДК.01.02 «Технология приемки и первичной обработки мясного сырья» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла ОП и составной частью Профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

Дисциплина МДК.01.02 «Технология приемки и первичной обработки мясного сырья» реализуется во 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

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

Цель изучения дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний, умений и практического опыта по приемки и первичной переработки мясного сырья, размещения мяса в камерах холодильника и эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке мясного сырья.

Задачи дисциплины:

- проведение приемки мясного сырья;
- проведение первичной переработки мясного сырья.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: проведения приемки и первичной обработки мясного сырья;  
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 мясного сырья.

знать:

- - требования действующих стандартов на перерабатываемое мясное сырье;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки мясного сырья;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мясного сырья;
- 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 мясного сырья.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 232 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 208 часов;
- самостоятельной работы - 24 часа.

4. Содержание дисциплины

Введение

Тема 1. Сырьевая база мясной промышленности.

Тема 2. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота.

Тема 3. Основные технологические процессы переработки свиней.

Тема 4. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота.

Тема 5. Основные технологические процессы переработки птицы и кроликов.

Тема 6. Холодильная технология мяса, мяса птицы и кроликов.

Тема 7. Биохимические изменения мяса и мяса птицы при холодильной обработке.

Тема 8. Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса.

Тема 9. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, квалификационный экзамен.

6. Разработчик программы: преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **МДК.01.03 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### 1. Место учебной дисциплины в структуре ОП ПССЗ

Учебная дисциплина МДК.01.03 «Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла ПЦ и составной частью Профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

Дисциплина МДК.01.03 «Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях» реализуется во 2,3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев и в 4,5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

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

Цель изучения дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний, умений и практического опыта по организации и ведению технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.



Задачи дисциплины:

формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

- сформировать у обучающихся знания о ведении технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;

- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;

-обеспечить понимание взаимосвязи данной дисциплины с другими смежными дисциплинами.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности.

Виды деятельности: организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору).

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

документирования, расчетов и ведения технологического процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях

уметь:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молочных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства

молока и молочных продуктов; вести технологический процесс производства молочных продуктов; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных продуктов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных материалах; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

знать:

основные технологии процесса производства молочной продукции на автоматизированных линиях, основное оборудование, необходимое для производства молочной продукции; требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных материалов; виды брака и причины его появления; материальный баланс сырья, вспомогательных материалов; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

### 3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 260 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 210 часа, самостоятельная работа – 44 часа, ПАТТ-6.

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация процесса обработки и производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.1 Организация промышленного производства молочной продукции.

Тема 1.2 Организация и ведение приемки молочного сырья.

Тема 1.3 Физико-механические свойства молока.

Тема 1.4 Способы очистки молока и разделения на фракции на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.5 Нормализация молока на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.6 Гомогенизация молочного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.7 Тепловая обработка молока на автоматизированных технологических линиях.

Тема 1.8 Организация и ведение процессов мембранной обработки.

Тема 1.9 Технологические процессы производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях (молоко, сливки).

Раздел 2. Ведение технологических процессов производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях.

Тема 2.1 Организация и ведение процесса сквашивания молока.

Тема 2.2 Технологические процессы производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях (кисломолочные продукты).

Тема 2.3 Технологические процессы производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях (сметана, творог).

Тема 2.4 Технологические процессы производства сыра на автоматизированных технологических линиях.

Тема 2.5 Технологические процессы производства масла на автоматизированных технологических линиях.

Тема 2.6 Технология молочных консервов на автоматизированных технологических линиях.

Тема 2.7 Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания на автоматизированных технологических линиях

Тема 2.8 Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки и пахты.

5. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля, квалификационный экзамен. Под другой формой контроля понимается итоговая оценка.

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, к.т.н., доцент Н.А. Галочкина.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **МДК.01.04 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях среднего профессионального образования специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### 1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина МДК.01.04 «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина МДК.01.04 «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» реализуется в 2,3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев и в 4,5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» направлено на достижение следующей цели: приобретение обучающимися знаний, необходимых для организации и ведения технологического процесса производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

-проведение сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

- выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие общими компетенциями

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности

Виды деятельности: организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

иметь практический опыт - выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь:

- проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

- проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

- проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

- контролировать технологический процесс производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями;

- обеспечивать режим работы оборудования по производству мясных продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями;

знать:

- требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

- режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

- порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

- требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

- режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;

- режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 230 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 194 часа, самостоятельная работа – 30 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли

Тема 2. Технология производства колбасных изделий

5. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Василенко О.А.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве среднего профессионального образования**

**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ

Дисциплина МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к группе дисциплин профессионального цикла.

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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве направлено на достижение следующих целей:

- формирование теоретических знаний о микробиологии, санитарии и гигиене в пищевом производстве;
- формирование практических навыков в области микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Учебная дисциплина МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ориентирована на достижение следующих задач:

- формирование у обучающихся знаний основных понятий и терминов микробиологии;
- формирование у обучающихся знаний классификации микроорганизмов;
- формирование у обучающихся знаний характеристик ферментов;
- формирование у обучающихся знаний морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;
- формирование у обучающихся знаний генетических и химических основ наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- формирование у обучающихся знаний роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- формирование у обучающихся знаний основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- формирование умения использовать теоретические знания в практической деятельности методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
- формирование умения организовать микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства мясных и молочных продуктов.

Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт проводить лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья.

уметь:

выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции;

организовывать выполнение технологических операций производства мясной и молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

организовывать входной контроль качества и безопасности мясного и молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья.

знать:

основные понятия и термины микробиологии;

классификацию микроорганизмов;

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

схему микробиологического контроля;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 97 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 70 часов;

- самостоятельная работа - 19 часов

- промежуточная аттестация – 6 часов;

- консультации – 2 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Распространение микроорганизмов в природе

Раздел II. Микробиология пищевых производств

Раздел III. Санитария и гигиена в пищевом производстве

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

6. Разработчик рабочей программы – профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Шеламова С.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**МДК.02.02 Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке среднего профессионального образования**  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина МДК.02.02 «Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина МДК.02.02 «Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» реализуется в 3 и 4 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 и 6 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины МДК.02.02 «Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» направлено на достижение следующих целей:

- изучение требований к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания из молочного сырья;
- изучение режимов технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья;
- изучение методики технологических расчетов производства продуктов питания из молочного сырья;
- изучение назначения, устройства и принципов действия технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья;
- формирование знаний о процессах протекающих в молоке при хранении и обработке;
- освоение методов исследования молочного сырья на химические, микробиологические, санитарно-гигиенические показатели;
- овладение умениями и навыками поиска и систематизации технологической информации, работы с различными типами документации, критического анализа информации.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

- осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство продуктов питания из молочного сырья;
- распределение в зависимости от качества поступающего сырья на производство соответствующих групп продуктов питания из молочного сырья;
- ведение технологических операций процесса производства продуктов питания из молочного сырья;
- контролирование соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;



- овладение методами лабораторного контроля и сертификации молочного сырья;
- изучение основных параметров и требований, предъявляемых к оборудованию для производства продуктов питания из молочного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

иметь практический опыт:

- Отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

- Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

уметь:

- Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

- Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования

- Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами

- Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

знать:

- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции

- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

- Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения

- Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами

- Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем

безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 241 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 217 часов;
- самостоятельная работа – 24 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Основные тенденции развития молочного комплекса

Раздел II. Молоко, как объект технологической переработки. Контроль качества сырья

Раздел III. Контроль качества и оценка молока на санитарно-гигиеническое состояние

Раздел IV. Контроль качества при производстве молочных полуфабрикатов и продуктов

Раздел V. Экспертиза, санитария и гигиена в молочном производстве

5. Форма промежуточной аттестации – Другая форма контроля, Дифференцированный зачет

6. Разработчик рабочей программы – старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Маслова Г.М.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**МДК.02.03 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке среднего профессионального образования специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина МДК.02.03 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина МДК.02.03 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» реализуется в 3-4 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев и в 5-6 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 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» направлено на достижение

следующей цели: освоение основного вида деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить организацию контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПМ 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

иметь практический опыт:

- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

знать:

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

### 3. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 271 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 217 часа, самостоятельная работа – 54 часа.

### 4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий

Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса

Раздел 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов

5. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, дифференцированный зачет

6. Разработчик рабочей программы – доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Глинкина И.М.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения**

**среднего профессионального образования**

**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

## 1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина МДК.03.01 «Управление деятельностью структурного подразделения» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина МДК.03.01 «Управление деятельностью структурного подразделения» 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 дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины: целей: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области управления структурным подразделением организации.

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» ориентирован на достижение следующих задач:

- освоить методику планирования работы структурного подразделения;
- знать методики оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- изучить составление и ведение учётно-отчётной документации.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 3.5. Вести учётно-отчетную документацию

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
  - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
  - контроля хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;
- принятия управленческих решений;
- составления и ведения учётно-отчётной документации

уметь:

- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- управлять работой коллектива исполнителей;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- методики расчета экономических показателей;
- методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 118 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 99 часа, самостоятельная работа – 19 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Организация управления деятельностью структурного подразделения

Раздел 2. Организация управления трудовыми ресурсами

5. Форма промежуточной аттестации – Дифференцированный зачет

6. Разработчик рабочей программы – к.э.н, доцент кафедры организации производства и предпринимательской деятельности в АПК Шалаев А.В.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **МДК.04.01 Изготовитель творога**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Место учебной дисциплины в структуре ОП ПССЗ

Учебная дисциплина МДК.04.01 «Изготовитель творога» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла ОП и составной частью

Профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

Дисциплина МДК.04.01 «Изготовитель творога» реализуется во 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

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

Цель изучения дисциплины - приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного и технологического контроля по показателям безопасности и качества творога;

- изучение функционального назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания, технических характеристик и влияния неисправностей в работе оборудования на ход технологического процесса при производстве творога.

Задачи дисциплины:

- формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

- осуществление рациональных технологических процессов и оптимальных режимов производства творога в производственных условиях на предприятиях разной мощности;

- показатели качества и безопасности творога.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

применительно к различным контекстам;

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

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

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.



С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- иметь практический опыт: - контроля качества сырья и продукции;
  - выбора технологической карты производства;
  - изготовления производственных заквасок и растворов;
  - выполнения основных технологических расчетов;
  - ведения процессов выработки творога;
- уметь:
- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
  - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
  - подбирать закваски для производства продукции;
  - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;
  - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
  - готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
  - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;
  - вести технологический процесс производства творога;
  - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
  - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
  - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
  - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
  - обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;
  - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;
  - контролировать санитарное состояние оборудования участка;
- знать:
- требования к сырью при выработке творога;
  - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
  - ассортимент творога и творожных продуктов;
  - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
  - технологические процессы производства творога;
  - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
  - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
  - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 140 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 122 часов;
- самостоятельной работы - 12 часов.

#### Содержание дисциплины

Тема 1. Характеристика творога.

Тема 2. Молоко как сырье для производства творога.

Тема 3. Технология производства творога традиционным способом.

Тема 4. Технология производства творога отдельным способом.

Тема 5. Технология производства творожных изделий.

Тема 6. Технохимический и микробиологический контроль производства продукта.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, квалификационный экзамен.

6. Разработчик программы: преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**УП.01.01 Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"**

**среднего профессионального образования**

**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место учебной практики в структуре ОПССЗ

УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.01.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях», в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цель учебной практики - практическое закрепление освоенных теоретических знаний по осуществлению технологии производства молочной и мясной продукции на автоматизированных технологических линиях.

Задачи учебной практики:

- формирование умений и практического опыта по планированию технологических процессов производства различных видов молочных продуктов;
- формирование умений и практического опыта по расчету и выбору основного оборудования для производства различных видов продуктов на автоматизированных технологических линиях.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях», должен:

иметь практический опыт

- выбора технологической карты производства;
- выполнения основных технологических и продуктовых расчетов;
- участия в оценке готовых продуктов;
- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
- выполнения основных технологических расчетов; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;

уметь:

- контролировать безопасное обслуживание основного технологического оборудования.
- определять эффективное использование технологического оборудования по производству продукции на автоматизированных технологических линиях;
- разрабатывать предложения, направленные на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции,
- находить и пользоваться по назначению важнейшими нормативными документами;

В результате прохождения практики у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).

Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость практики УП.01.01. Учебная практика УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» составляет 144 часа (24 дня) (3 г 10 м) и 144 часа (24 дня) (2 г 10 м).

Сроки проведения учебной УП.01.01. Учебная практика УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в 4 семестре (3 г 10 м) и 2 семестре (2 г 10 м).

## Структура и содержание учебной практики

Название тем практики	Содержание учебного материала, виды работ
Вводное занятие	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности
Тема 1.1. Организация промышленного производства молочной продукции	Знакомство с ведением производственных процессов выработки молочных продуктов. Практическое занятие: разбор ситуационных задач.
Тема 1.2. Организация промышленного производства мясной продукции	Знакомство с ведением производственных процессов выработки мясных продуктов. Практическое занятие: разбор ситуационных задач.
Тема 1.3. Организация процесса обработки и производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Машинно-аппаратурное оформление и эффективная работа оборудования для производства молочной продукции. Практическое занятие: разбор ситуационных задач.
Тема 1.4. Организация процесса обработки и производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях	Машинно-аппаратурное оформление и эффективная работа оборудования для производства мясной продукции. Практическое занятие: разбор ситуационных задач.
Тема 1.5 Совершенствование профессиональной подготовки в вопросах изучения нормативной документации, регулирующей деятельность предприятий молочной отрасли.	Изучение нормативной документации, стандартов, регламентирующих показатели молочной продукции. Практические аспекты организации изучения нормативно-технической документации.
Тема 1.6 Совершенствование профессиональной подготовки в вопросах изучения нормативной документации, регулирующей деятельность предприятий мясной отрасли.	Изучение нормативной документации, стандартов, регламентирующих показатели мясной продукции. Практические аспекты организации изучения нормативно-технической документации
Оформление отчета	
Защита отчета по практике	

5. Форма промежуточной аттестации – зачёт.

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, к.т.н., доцент Н.А. Галочкина.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

#### **1. Место учебной практики в структуре ОППССЗ**

Рабочая программа учебной практики УП.02.01 Учебная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

#### **2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам**

Цель учебной практики - практическое закрепление освоенных теоретических знаний по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Задачи учебной практики:

- осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- ведение технологических операций процесса производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- контролирование соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- овладение методами лабораторного контроля молочного и мясного сырья;
- изучение основных параметров и требований, предъявляемых к оборудованию для производства продуктов питания из молочного и мясного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», должен:

иметь практический опыт:

- Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
- Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными)

методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

уметь:

- Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

- Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования

- Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами

- Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

### 3. Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость практики УП.02.01. Учебная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» составляет 108 часов (18 дней) (3 г 10 м) и 108 часов (18 дней) (2 г 10 м).

Сроки проведения учебной УП.02.01. Учебная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в 4 семестре (2 г 10 м) и 6 семестре (3 г 10 м).

#### 4. Структура и содержание учебной практики

Номер	Название тем практики
1	Вводное занятие
2	Тема 1. Молоко, как объект технологической переработки
3	Тема 2. Мясо, как объект технологической переработки
4	Тема 3. Экспертиза, санитария и гигиена в молочном производстве
5	Тема 4. Экспертиза, санитария и гигиена в мясном производстве
6	Оформление отчета

5. Форма промежуточной аттестации – зачёт.

6. Разработчик программы: старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Маслова Г.М.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **УП.03.01 Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### 1. Место учебной практики в структуре ОППССЗ

Учебная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация работы структурного подразделения:

УП.03.01 Управление структурным подразделением организации.

##### 2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цели практики - практическое закрепление освоенных теоретических знаний по организации обеспечения деятельности структурного подразделения.

Задачи учебной практики: - формирование умений и практического опыта по организации обеспечения деятельности структурного подразделения;

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация работы структурного подразделения:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- обрабатывать материалы плановой, учетной и 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.
- применять принципы построения организационных структур и распределения функций управления;
- использовать методику планирования при организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

### 3. Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость практики УП.03.01. Учебная практика ««Организация обеспечения деятельности структурного подразделения»» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» составляет 36 часов (1 неделя).

Сроки проведения практики УП.03.01. Учебная практика «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в 6 семестре (2 г 10 м) и 8 семестре (3 г 10 м).

### 4. Структура и содержание учебной практики

Номер	Название тем практики
1	Вводное занятие
2	Расчет численности работников структурного подразделения
3	Расчёт зарплаты работников структурного подразделения
4	Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации
5	Методика исчисления себестоимости продукции животноводства
6	Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно - правовых форм хозяйствования
7	Разработка бизнес-плана переработки продукции животноводства

### 5. Форма промежуточной аттестации – зачёт.

6. Разработчик программы: к.э.н, доцент кафедры организации производства и предпринимательской деятельности в АПК Шалаев А.В.

### Аннотация рабочей программы учебной практики



## **УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих**

### **«Изготовитель творога»**

**Специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».**

#### 1. Место учебной практики в структуре ОПССЗ

УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.04.01 «Изготовитель творога», в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

#### 2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цель учебной практики - практическое закрепление освоенных теоретических знаний по изготовлению творога.

Задачи учебной практики:

- формирование умений и практического опыта по всем технологическим процессам производства различных видов творога;
- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого молочного сырья и готовой продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих», должен:

иметь практический опыт

- проведения оценки и контроля количества и качества творога;
- ведения процесса выработки творога.

знать:

- устройство обслуживаемого оборудования;
- состав и физико-химические свойства молока;
- технологию производства творога или творожной массы;
- нормы расхода используемых сырья и материалов;
- рецептуру и правила составления смеси творога с наполнителями и специями;
- требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, творога и его упаковке;
- назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;
- подбирать закваски для производства продукции;
- рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Изготовитель творога», в том числе общими и профессиональными компетенциями:

ОК 01. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.

ПК 1.1. Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции. Уметь проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из молочной продукции. Уметь вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из молочной продукции. Знать порядок передачи сырья для производства продуктов питания из молочной продукции в цеха переработки.

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

ПК 2.1. Знать организацию входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из молочной продукции.

ПК 2.3. Знать организацию лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость практики УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» составляет 36 часов (6 дней).

Сроки проведения УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (Техник –технолог) и графиком учебного процесса.

Практика проводится в 5 семестре (2 г 10 м) и 7 семестре (3 г 10 м).

Структура и содержание учебной практики

Название тем практики	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Вводное занятие	Инструктаж по технике безопасности	2

Тема 1. Производство молока	Требования стандарта на пастеризованное молоко. Технологический процесс производства пастеризованного молока	2
Тема 2. Изготовление творога	Требования стандарта на творог. Виды творога. Способы производства. Технологический процесс производства творога. Устройство оборудования для производства творога	8
Тема 3. Моющие и антисептические растворы	Изучение рецептов моющих и антисептических растворов.	2
Самостоятельная работа		18
Оформление отчета		2
Защита отчета по практике		2
Всего		36
в т.ч. практическая подготовка		18

5. Форма промежуточной аттестации – зачёт.

6. Разработчик программы: преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ПП.01.01 Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"**

#### **среднего профессионального образования**

#### **специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### 1. Место производственной практики в структуре ОПСССЗ

ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья, МДК.01.02 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья, МДК.01.03 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях, МДК.01.04 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

##### 2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цель производственной практики – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование

профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях.

Задачи производственной практики:

- освоение технологических процессов обработки продуктов убоя;
- приобретение навыков обработки побочных продуктов;
- освоение технологии обработки туш животных (разделки, обвалки, жиловки);
- освоение технологии производства мясных продуктов;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве цельномолочных продуктов;
- изучение технологии пастеризованного и стерилизованного молока и сливок;
- изучение технологии производства кисломолочных напитков;
- изучение технологии производства сметаны и творога

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях

уметь:

- определять качество мяса и продуктов убоя;
- контролировать операции по обработке продуктов убоя;
- вести процессы обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, жиловки и сортировки;
- оценивать качество вырабатываемого мяса;
- 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 необходимые способы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- контролировать режимы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке продуктов убоя животных, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;

- контролировать процесс производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов;
- знать:
  - требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;
  - порядок проведения обработки продуктов убоя;
  - режимы и последовательность обработки продуктов убоя;
  - методику технологических расчетов по процессам разделки туш;
  - режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
  - назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;
  - требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
  - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве кисломолочных, продуктов;
  - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
  - ассортимент выпускаемой продукции;
  - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
  - технологические процессы производства кисломолочных продуктов;
  - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
  - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
  - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов;
  - требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

### 3. Общая трудоемкость производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях составляет 180 часов (5 недель) (2 г 10 м) и 180 часов (5 недель) (3 г 10 м).

Сроки проведения производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» определяются рабочим учебным планом

по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в 3 семестре (2 г 10 м) и 5 семестре (3 г 10 м).

#### 4. Структура и содержание производственной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Раздел 1. Мясное сырье		
Вводное занятие (вводный инструктаж)	Изучение работы предприятия: - изучить документы, регламентирующие правовое положение 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. Прохождение всех видов инструктажа.	6
Тема 1.1. Первичная обработка туш животных	Обескровливание туш. Снятие шкур с животных. Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек. Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса. Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья. Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных	28
Тема 1.2. Обработка продуктов убоя	Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя. Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и качеству на дальнейшую переработку. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории. Изучение технологических процессов обработки крови. Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья. Изучение технологических процессов обработки	28

	<p>эндокринного сырья.</p> <p>Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоа.</p> <p>Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоа.</p> <p>Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоа</p>	
Тема 1.3. Технология колбасных изделий	<p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>Проведение контроля готовой продукции колбасных изделий.</p> <p>Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп колбасных изделий.</p> <p>Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом.</p> <p>Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p>	28
Раздел 2. Молочное сырье		
Вводное занятие (вводный инструктаж)	<p>Изучение работы предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить документы, регламентирующие правовое положение предприятия (устав, лицензии и т. д.);</li> <li>- структуру управления;</li> <li>- права и обязанности работников;</li> <li>- изучить режим труда и отдыха на предприятии;</li> <li>- должностные инструкции;</li> <li>- изучение имеющейся документации на предприятии по охране труда и технике безопасности.</li> </ul> <p>Прохождение всех видов инструктажа.</p>	6
2.1. Изучение качества сырья, приемка и теххимический контроль	<p>Изучение организации приемки сырья, входном контроле качества сырья и контроле качества готовой продукции;</p> <p>Изучение оформления документов при приемке молока и выпуске готовой продукции;</p> <p>Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом;</p> <p>Составление отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции.</p> <p>Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству молочных продуктов.</p>	42

2.2. Ведение технологических процессов производства отдельных видов цельномолочных продуктов	Изучение рецептур и норма расхода сырья; Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом; Составление отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству молочных продуктов.	42
Дифференцированный зачет		1
Всего		180

5. . Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: к.т.н., преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров А.О. Рязанцева.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ПП.02.01 Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке" среднего профессионального образования специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### 1. Место учебной практики в структуре ОПССЗ

ПП.02.01 Производственная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.02.03 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке», прохождения учебной практики УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке" перед сдачей квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

##### 2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цель производственной практики – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и



качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

Задачи производственной практики:

- формирование умений и практического опыта по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- формирование умений и практического опыта по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» должен:

иметь практический опыт:

- обеспечивать входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов;

- обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья;

- обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;

- проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья

уметь:

- проводить входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов;

- проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья;

- следить за производством продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке;

- определять состояние производственных стоков и выбросов;

- определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки;

- определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;

- определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

### 3. Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.02.01 Производственная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения производственной практики ПП.02.01 Производственная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» определяются рабочим учебным планом по направлению 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

#### 4. Структура и содержание учебной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ
Вводное занятие (вводный инструктаж)	1.Ознакомление с организацией, штатным расписанием, должностными обязанностями. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности. 3. Ознакомление с учредительными документами.
Тема 1. Изучение структуры предприятия	1 Общие характеристики предприятия. 2 Основные виды деятельности.
Тема 2. Изучение процессов сдачи-приемки сырья, расходных материалов	1. Изучение требований, предъявляемых к сырью и расходным материалам. 2. Анализ основных этапов сдачи-приемки сырья и расходных материалов. 3. Осуществление входного контроля качества.
Тема 3. Технология автоматизированного производства	1. Изучение технологической документации, оформление текущей исходящей документации. 2. Организация и контроль эксплуатации, технического обслуживания технологического оборудования.
Тема 4. Организация контроля качества готовой продукции	1. Производственный контроль продуктов питания из молочного сырья. 2. Производственный контроль продуктов питания из мясного сырья.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, канд. с.-х. н. Глинкина И.М.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ПП.03.01 Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"**

**среднего профессионального образования**

**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1. Место учебной практики в структуре ОПССЗ

ПП.03.01 Производственная практика «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.03.01 «Управление деятельностью структурного подразделения», прохождения учебной практики УП.03.01 Учебная практика «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» перед сдачей квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения».

## 2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цель производственной практики – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03. «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения».

Задачи производственной практики:

- освоить методику планирования работы структурного подразделения;
- знать методики оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- изучить составление и ведение учётно-отчётной документации.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
  - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
  - контроля хода и оценивание результатов работы трудового коллектива; принятия управленческих решений;
  - составления и ведения учётно-отчётной документации
- уметь:
- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
  - вести таблицу учета рабочего времени работников;
  - рассчитывать заработную плату;
  - проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
  - разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
  - организовать работу коллектива исполнителей;
  - управлять работой коллектива исполнителей;
  - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
  - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

## 3. Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.03.01 Производственная практика «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» составляет 36 часов (1 неделя) (2 г 10 м) и 36 часов (1 неделя) (1 г 10 м).

Сроки проведения производственной практики ПП.03.01 Производственная практика «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в 6 семестре (2 г 10 м) и 8 семестре (3 г 10 м).

#### 4. Структура и содержание учебной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ
Вводное занятие (вводный инструктаж)	Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности
Тема 1.1. Ознакомление со структурой предприятия	Знакомство с организационной структурой, учредительными документами, штатным расписанием
Тема 1.2. Проведение анализа производственных показателей предприятия переработки	Анализ эффективности использования основных и оборотных средств, трудовых ресурсов
Тема 1.3. Проведение анализа экономических показателей предприятия переработки	Анализ прибыльности и эффективности производимой продукции в зависимости от ассортимента
Тема 1.4. Определение потребности в материально-технических ресурсах. Определение выхода продукции. Выполнение работ по оформлению документации установленного образца в соответствии	Определение потребности в сырье и мощностях исходя из запланированной производственной программы. Заполнение документов на получение/отпуск товарно-материальных ценностей, табеля учета рабочего времени.

с заданными условиями	
-----------------------	--

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

6. Разработчик программы: к.э.н, доцент кафедры организации производства и предпринимательской деятельности в АПК Шалаев А.В.

### **Аннотация рабочей программы производственной практики**

#### **ПП.04.01 Производственная практика по профессии рабочих**

#### **«Изготовитель творога»**

#### **Специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

##### **1. Место производственной практики в структуре ОППССЗ**

ПП.04.01 Производственная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.04.01 «Изготовитель творога», прохождения учебной практики УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога» перед сдачей квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

##### **2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

Цель производственной практики – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

##### **Задачи производственной практики:**

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого молочного сырья и готовой продукции;
- изучить особенности технологических процессов производства различных видов творога;
- изучить основное оборудование для производства творога.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» должен:

##### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки творога.

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;
- вести технологический процесс производства творога;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;

- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;
- знать:
  - требования к сырью при выработке творога;
  - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
  - ассортимент творога и творожных продуктов;
  - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
  - технологические процессы производства творога;
  - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
  - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
  - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

### 3. Общая трудоемкость производственной практики

Трудоемкость практики ПП.04.01 «Производственная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога»» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» составляет 108 часов (3 недели) (3 г 10 м) и 108 часов (3 недели) (2 г 10 м).

Сроки проведения практики ПП.04.01 «Производственная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога»» определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12

«Технология продуктов питания животного происхождения» (техник-технолог)» и графиком учебного процесса.

Практика проводится в 5 семестре (2 г 10 м) и 7 семестре (3 г 10 м).

#### 4. Структура и содержание производственной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Вводное занятие (вводный инструктаж)	1. Ознакомление с организацией, штатным расписанием, должностными обязанностями. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности.	4
Тема 1. Изучение структуры предприятия	1. Общие характеристики предприятия 2. Основные виды деятельности.	6
Тема 2. Приемка молока, ознакомление с ГОСТом на молоко	Взятие средней пробы молока. Установление органолептических показателей молока. Изучение ГОСТов на натуральное коровье молоко, методы контроля, правила приемки, транспортирование и хранение молока. Определение органолептических и физико-химических свойств на соответствии с ГОСТ.	10
Тема 3. Изготовление и оценка качества творога и творожных изделий	Изучение производственных процессов производства творога. Изучение условий хранения творога. Ознакомление с машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства творога и творожных изделий. Изучение способов мойки и контроля санитарного состояния оборудования. Освоение основ организации теххимического контроля при производстве творога. Изучение требований нормативной и технологической документации по производству творога.	77
Оформление отчета	Защита отчета по практике	10
Самостоятельная работа		107
Дифференцированный зачет		1
Всего		108
в т.ч. практическая подготовка		12

#### 5. . Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина.



**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**ПДП.00 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**  
**среднего профессионального образования**  
**специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

**1. Место производственной практики в структуре ППССЗ**

Производственная практика (преддипломная) проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения профессиональных модулей «ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях», «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения», «ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих». Таким образом, данная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

**2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и имеет своей целью:

- углубление первоначального профессионального опыта обучающегося;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности;
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачи преддипломной практики заключаются в следующем:

- ознакомление с организацией (предприятием), его структурой, основными функциями подразделений;
- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- получение навыков конкретных видов профессиональной деятельности по своей специальности;
- закрепление и развитие обретенных профессиональных навыков самостоятельной практической деятельностью, контролируемой наставником (руководителем практики в принимающей организации);
- ознакомление непосредственно на производстве с передовой технологией, организацией труда и экономикой производства;
- развитие профессионального мышления и организаторских способностей в условиях трудового коллектива;
- овладение методикой анализа финансового состояния предприятия;
- подготовка и написание отчёта о прохождении производственной (по профилю специальности) практики в учреждении.

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 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях обучающийся должен:

иметь практический опыт

-приемки и определения качественных показателей поступающего молока, распределение поступившего сырья на переработку;

-контроля качества;

-первичной обработки сырья;

-проведения приемки и первичной обработки мясного сырья;

-документирования, расчетов и ведения технологического процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях;

-выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь:

-отбирать пробы молока;

-подготавливать пробы к анализу;

-определять массовую долю жира, белков и казеина, сухого остатка молока инструментальными методами;

-рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять фальсификацию молока;

-анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;

-осуществлять контроль приемки сырья;

-давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья, согласно действующим стандартам;

-учитывать количество поступающего сырья, выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;

-контролировать отгрузку молока в цехе переработки;

-контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;

-оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;

-рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;

-рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;

-рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения

-молока и молочных продуктов;

-выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочной продукции и для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;

-обеспечивать нормальный режим работы оборудования;

-контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

-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 мясного сырья.

-применять методики контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

-правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;

-обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молочных продуктов;

-осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;

-вести технологический процесс производства молочных продуктов; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных продуктов;

-вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

-разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных материалах;

- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий;

- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

-проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

-проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

-проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

-контролировать технологический процесс производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями;

-обеспечивать режим работы оборудования по производству мясных продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями.

знать:

-современное состояние и перспективы развития животноводства в стране;

- основы анатомии и физиологии крупного рогатого скота;

-основные технологии процесса производства молочной продукции на автоматизированных линиях,

-основное оборудование, необходимое для производства животноводческой продукции;

-требования охраны труда;

- производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;

- основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных материалов;

- виды брака и причины его появления; материальный баланс сырья, вспомогательных материалов; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

- режимы первичной переработки животного сырья;

- формы и правила ведения первичной документации;

- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения;

- молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

- принцип действия оборудования по первичной обработке молока;

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов;

- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;

- ассортимент молочных продуктов;

- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

-назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молочных продуктов.

- требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

- режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
- режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
- режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке обучающийся должен

иметь практический опыт:

- Проводить лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья
- Отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
- Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
- Проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- Контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- Обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- Участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- Учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;

- Разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- Разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;
- Обеспечивать входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов;
- Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья;
- Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья

уметь:

выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции;

организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья/

- Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

- Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования

- Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами

- Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

- контролировать выполнение производственных плановых заданий;

- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

- проводить входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов;

- проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья;

- следить за производством продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке;

- определять состояние производственных стоков и выбросов;

- определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки;

- определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств



- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
- Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
- Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения обучающийся должен иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- контроля хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;
- принятия управленческих решений;
- составления и ведения учётно-отчётной документации

уметь:

- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- управлять работой коллектива исполнителей;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;

- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- основные приемы организации работы исполнителей;

- методики расчета экономических показателей;

- методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;

- выбора технологической карты производства;

- изготовления производственных заквасок и растворов;

- выполнения основных технологических расчетов;

- ведения процессов выработки творога;

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;

- жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;

- подготовки субпродуктов к жиловке;

- жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;

- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);

- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;

- подбирать закваски для производства продукции;

- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога;

- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;

- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;

- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога;

- вести технологический процесс производства творога;
  - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
  - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
  - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
  - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
  - обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога;
  - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога;
  - контролировать санитарное состояние оборудования участка;
    - производить жиловку и разбирать мясо по сортам;
    - соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
    - отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
    - разрезать мясо на куски установленного размера;
    - промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
    - раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
    - определять сорт жилованного мяса;
    - определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;
- знать:
- требования к сырью при выработке творога;
  - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
    - ассортимент творога и творожных продуктов;
    - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
    - технологические процессы производства творога;
    - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
    - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
    - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога;
      - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;
      - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов;
      - анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
      - расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
      - приемы и способы жиловки мяса (по видам);
      - средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;

- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов; технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения

### 3. Общая трудоемкость производственной практики

Вид учебных занятий	Объём часов	
	семестр	Итого
	4/6*	
Учебная нагрузка (всего)	144	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		
в том числе:		
- лекции		
- практические занятия		
Самостоятельная работа	143	143
Руководство практикой	1	1
Консультации	-	-
Форма промежуточной аттестации по дисциплине:	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет

\*4 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 1 год 10 месяцев;

\*6 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев

### 4. Структура и содержание производственной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Подготовительный этап (включает инструктаж студента по технике безопасности, знакомство с программой практики и требованиями к оформлению её результатов, решение организационных вопросов и др.)	Знакомство с содержанием производственной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на предприятии. Ознакомление с базой исследования: изучение основных направлений деятельности базы исследования, ознакомление с организационно-управленческой структурой базы исследования. Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в	12

	<p>соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества. Ознакомление с организацией рабочих мест; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.</p>	
<p>Основной (рабочий) этап соответствует содержанию программы практики</p>	<p>Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса. Контролировать качество поступающего сырья и выпускаемой продукции. Освоение навыков выбора технологической карты производства и освоение навыков выполнения основных технологических расчетов. Освоение навыков учета количества и качества, поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла). Контроль процесса приготовления производственных заквасок. Освоение навыков расчета количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция и контроль процесса приготовления раствора сычужного фермента для производства творога. Овладение навыками ведения технологических процессов производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов. Освоение навыков контроля соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией. Анализ причин брака, допущенного в производственном процессе и разработка мероприятий по устранению причин брака. Овладение навыками ведения процесса расфасовки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания Овладение навыками контроля маркировки затаренной продукции и её отгрузки. Определение типа имеющегося технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, его мощности. Оценка</p>	<p>108</p>

соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.

Освоение навыков расчета выхода различных видов масла. Освоение навыков ведения процессов фильтрования, пастеризации и сепарирования. Освоение навыков проведения тепловой обработки сливок. Освоение навыков исправления пороков сливок. Освоение навыков проведения низкотемпературной обработки сливок. Овладение навыками ведения процесса сбивания сливок. Овладение навыками ведения промывки масляного зерна и посолки масла. Овладение навыками безопасной эксплуатации сепараторов для получения высокожирных сливок, маслообразователей. Овладение навыками получения высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса получения масла методом преобразования высокожирных сливок. Овладение навыками ведения процесса расфасовки масла и напитков из пахты. Органолептическая и физико-химическая оценка качества готовой продукции. Освоение навыков учета расхода сырья и материалов для производства сливочного масла различных видов и напитков из пахты. Освоение навыков производства масла с различными наполнителями. Оценивать соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции. Овладение навыками ведения технологических процессов производства напитков из пахты.

Выполнение работ по распределению сырья по видам производства в зависимости от его качества. Выполнение работ по изготовлению и контролю бактериальных заквасок. Выполнение работ по изготовлению и контролю растворов хлористого кальция и сычужного фермента. Освоение навыков ведения технологического процесса производства твердого сычужного сыра. Освоение навыков ведения технологического процесса производства плавленых сыров. Освоение навыков ведения технологического

процесса производства продуктов из сыворотки. Производить контроль за санитарным состоянием технологического оборудования участков и цехов. Освоение навыков работы с оборудованием для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки. Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей. Заполнение табеля учета времени. Расчет различных форм оплаты труда. Расчет норм времени для определенных видов работ. Заполнение регистров бухгалтерской отчетности.

Ознакомление ведения производственных процессов производства творога, условиями хранения творога, машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства творога и творожных изделий. Ознакомление с основами организации теххимического контроля при производстве творога.

Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья. Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством. Распределение поступившего скота на скотобазах.

Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы  
Проведение убоя кроликов.

Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья.

Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.

Овладение методами контроль качества продуктов убоя; оформление документов при приемке сырья и выпуске готовой продукции;

	составлении отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции; контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; определение показателей качества и безопасности продуктов убоя.	
Обработка и анализ полученной информации	В зависимости от специфики темы выпускной квалификационной работы	12
Оформление дневника и отчета преддипломной практики	Заполнение дневника и написание отчета о прохождении практики с приложениями	12
Всего		144
в т.ч. практическая подготовка		108

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Н.В. Байлова