

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



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»  
(код и наименование специальности)**

**базовой подготовки**

базовой или углубленной (для СПССЗ)

наименование квалификации – **Техник-технолог**  
(в соответствии с уровнем подготовки)

форма обучения – **очная**

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утверждена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ 26.06.2024 г., протокол №12

Разработчик:

доцент кафедры товароведения и экспертизы

товаров, канд. с.-х. наук



Байлова Н.В.

Рецензент: кандидат технических наук, генеральный директор ООО «Залтех Рус» Олейников В.В.

## Оглавление

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОП ПССЗ .....	4
1.2. Срок освоения ОП ПССЗ .....	6
1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОП ПССЗ .....	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП ПССЗ.....	7
2.1. Область профессиональной деятельности и выбранная квалификация .....	7
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	7
2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы.....	9
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	43
3.1. Учебный план.....	43
3.2. Календарный учебный график.....	45
3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.....	46
3.4. Программы учебной и производственной практик .....	47
4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ПССЗ.....	47
4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов .....	47
4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе.....	48
4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся.....	50
4.4. Требования к условиям реализации образовательной программы ПССЗ.....	50
4.4.1. Обеспечение общесистемных требований к реализации ОП ПССЗ.....	50
4.4.2. Кадровое обеспечение.....	50
4.4.3. Учебно-методическое обеспечение.....	51
4.4.4. Материально-техническое обеспечение.....	52
4.4.5. Финансовые условия реализации образовательной программы.....	56
4.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества ОП ПССЗ.....	56
5. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.....	56
6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОП ПССЗ .....	62
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	62
6.2. Организация итоговой аттестации выпускников .....	63
7. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	63
Приложение 1.....	66
Приложение 2.....	67
Приложение 3.....	68
Приложение 4.....	204
Приложение 5.....	235
Приложение 6.....	260
Приложение 7.....	261
Приложение 8.....	262

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОП ПССЗ

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОП ПССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

ОП ПССЗ разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 343 от 18.05.2022г.

Нормативную правовую основу разработки ОП ПССЗ составляют:

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

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

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413;

4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №343 от 18.05.2022г. (Зарегистрирован в Минюсте России 21 июня 2022 г. №68942);

5. Положение о практической подготовке обучающихся, утверждено Министерством науки и высшего образования РФ №885, Министерством просвещения РФ №390 от 5 августа 2020г. (Зарегистрирован в Минюсте России 11 сентября 2020 г. №59778);

6. Приказ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержден Министерством просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. №800 (Зарегистрирован в Минюсте России 7 декабря 2021 г. №66211).

7. Нормативные и методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации:

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте России 26 декабря 2013 г. №30861);

- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. N 602н (зарегистрирован в Минюсте России 24.09.2019 г., регистрационный N 56040).

8. Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

9. Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.6.01 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о Педагогическом совете отделения среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019г.

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

П ВГАУ 1.6.02 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о предметной (цикловой) комиссии отделения среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019г.

П ВГАУ 1.6.02 - 2020 ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий по дисциплине «Физическая культура» обучающихся среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №183 от 16.06.2020 П ВГАУ 1.6.03 – 2019г.

П ВГАУ 1.6.03 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019г.

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

П ВГАУ 1.6.04 - 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о наставничестве в отделении среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020г.

П ВГАУ 1.6.04 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.

П ВГАУ 1.6.05 - 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке разработки и утверждения образовательной программы среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020г.

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

П ВГАУ 1.6.05 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения итоговой аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №147 от 28.04.2020г.

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

П ВГАУ 1.1.09 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

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

П ВГАУ 1.1.01 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

П ВГАУ 1.6.02-2022 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения для лиц с инвалидностью и ОВЗ

П ВГАУ 1.1.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ по составлению расписания, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №587 от 03.11.2022 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления образовательных отношений между образовательным учреждением, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

П ВГАУ 5.1.01 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об электронной информационно-образовательной среде, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ Порядок зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

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

П ВГАУ 1.1.05 - 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования

РК ВГАУ 0.2.01 - 2018 РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ

## **1.2. Срок освоения ОП ПССЗ**

Срок получения среднего профессионального образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет: на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования - 2 год 10 месяцев.

## **1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОП ПССЗ**

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

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП ПССЗ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности и выбранная квалификация**

ОП ПССЗ имеет целью формирование и развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

Выбранной квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный №0861) и Профессиональным стандартом 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. N 602н (зарегистрирован в Минюсте России 24.09.2019 г., регистрационный N 56040) является техник -технолог.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Обучающийся по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, готовится к выполнению следующих видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)

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

3. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

4. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

5. Обеспечение деятельности структурного подразделения

К основному виду деятельности также относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих - должность служащего «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями** (далее - ОК):

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;

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;

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности ФГОС СПО:

**ВД 1. 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.

**ВД 1. 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.

**ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору):**

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

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,



**ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору):**

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

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

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

**ВД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения:**

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса;

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива;

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

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают должность служащего «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», рекомендуемую в рамках образовательной программы по специальности.

Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивает выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с получаемой квалификацией специалиста среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы**

В результате освоения образовательной программы ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения у выпускника должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), представленные в таблице.

Коды формируемых компетенций	Наименование компетенций	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту		
		Знать	Уметь	Иметь практический опыт
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>3.1.</b> систему базовых категорий и понятий, уровни финансовой грамотности и основные проблемы формирования экономической культуры общества;</p> <p><b>3.2.</b> основы поведения экономических агентов;</p> <p><b>3.3.</b> принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия;</p> <p><b>3.4.</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории;</p> <p><b>3.5.</b> основные персоналии отечественной истории;</p> <p><b>3.6.</b> основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства</p> <p><b>3.7.</b> лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p><b>3.8.</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p><b>3.9.</b> особенности произношения;</p> <p><b>3.10.</b> правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p><b>3.11.</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p><b>3.12.</b> основы здорового образа жизни,</p> <p><b>3.13.</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p><b>3.14.</b> способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p><b>3.15.</b> правила и способы планирования системы</p>	<p><b>У.1</b> 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</p> <p><b>У.2</b> вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке;</p> <p><b>У.3</b> переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.4</b> публично выступать по проблемам профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.5</b> анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p><b>У.6</b> осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <p><b>У.7</b> объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение;</p> <p><b>У.8</b> работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию</p> <p><b>У.9</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p><b>У.10</b> выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p><b>У.11</b> выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p>	<p><b>П.1</b> проводить статистическое наблюдение;</p> <p><b>П.2</b> составлять и анализировать группировочные таблицы;</p> <p><b>П.3</b> оформлять результаты статистических исследований;</p> <p><b>П.4</b> строить диаграммы и графики развития;</p> <p><b>П.5</b> делать выводы и давать краткий анализ исчисляемых показателей;</p> <p><b>П.6</b> использовать компьютерную технику;</p> <p><b>П.7</b> использовать нормативно-правовую документацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности;</p> <p><b>П.8</b> анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности</p>

		<p>индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p> <p><b>3.16.</b> нормативные, коммуникативные, этические правила речевого взаимодействия, необходимые для эффективного профессионального общения в устной и письменной формах</p>	<p><b>У.12</b> проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p><b>У.13</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p><b>У.14</b> выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p><b>У.15</b> осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p><b>У.16</b> выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.</p> <p><b>У.17</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p><b>У.18</b> анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p><b>У.19</b> определять этапы решения задачи;</p> <p><b>У.20</b> выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p><b>У.21</b> определять задачи для поиска информации</p> <p><b>У.22</b> применять современные устные и письменные коммуникативные технологии в различных ситуациях профессиональной деятельности</p>	<p>(бездействия) с правовой точки зрения.</p> <p><b>П.9</b> выполнения контрольных процедур и их документирования;</p> <p><b>П.10</b> документирования хозяйственных операций в отраслях.</p> <p><b>П.11</b> установления и развития профессиональных контактов, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>3.1.</b> факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности;</p> <p><b>3.2.</b> показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения;</p> <p><b>3.3.</b> особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства;</p> <p><b>3.4.</b> сущность и функции предпринимательской</p>	<p><b>У.1</b> оценивать индивидуальные риски, в том числе риск мошенничества, и применять способы управления ими;</p> <p><b>У.2</b> оценивать свои права, в том числе на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты;</p> <p><b>У.3</b> использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки</p>	<p><b>П.1</b> применения профессиональных программ в области технологии продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>П.2</b> работы на</p>

		<p>деятельности и риски, связанные с ней;</p> <p><b>3.5.</b> процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации</p> <p><b>3.6.</b> направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности</p> <p><b>3.7.</b> виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение</p> <p><b>3.8.</b> назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации</p> <p><b>3.9.</b> понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям</p> <p><b>3.10.</b> приемы структурирования информации</p> <p><b>3.11.</b> формат оформления результатов поиска информации по дисциплине</p> <p><b>3.12.</b> принципы защиты информации от несанкционированного доступа</p> <p><b>3.13.</b> законы делового общения и правила бесконфликтного общения в профессиональной деятельности</p>	<p>информации; работать с компьютером как средством управления информацией</p> <p><b>У.4</b> использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности</p> <p><b>У.5</b> работать с программными средствами общего назначения</p> <p><b>У.6</b> использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений</p> <p><b>У.7</b> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации</p> <p><b>У.8</b> использовать цифровые средства и приложения для создания продукта</p> <p><b>У.9</b> анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач</p> <p><b>У.10</b> владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p><b>У.11</b> определять необходимые источники информации;</p> <p><b>У.12</b> оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p><b>У.13</b> оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p><b>У.14</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.15</b> применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p><b>У.16</b> аргументированно и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях</p>	<p>ПК с использованием информационных технологий в рамках профессиональной деятельности</p> <p><b>П.3</b> обработки экономической информации с использованием информационных технологий</p> <p><b>П.4</b> представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное	<p><b>3.1.</b> понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты</p>	<p><b>У.1</b> пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых</p>	<p><b>П.1</b> определения суммы налогового</p>

	<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>регулятивной (в том числе бюджетно-налоговой, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства;</p> <p><b>3.2.</b> основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход и др.);</p> <p><b>3.3.</b> основные виды расходов (индивидуальные налоги, обязательные платежи, страховые взносы, коммунальные платежи и др.);</p> <p><b>3.4.</b> понимать целесообразность личного экономического и финансового планирования и принципы ведения личного бюджета, в том числе с применением информационных технологий;</p> <p><b>3.5.</b> основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты;</p>	<p>услуг;</p> <p><b>У.2</b> анализировать основные положения договора с финансовой организацией;</p> <p><b>У.3</b> анализировать причины и последствия мировых и национальных кризисов, их влияние на экономику страны и профессиональную область</p>	<p>обязательства налогоплательщика</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>3.1.</b> основы разработки и принятия экономических и финансовых решений;</p> <p><b>3.2.</b> основы технологии продуктов питания и последствия ее несоблюдения (в т.ч. экономические);</p> <p><b>3.3.</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории;</p> <p><b>3.4.</b> основные персоналии отечественной истории;</p> <p><b>3.5.</b> основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства</p> <p><b>3.6.</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p><b>3.7.</b> основы здорового образа жизни;</p> <p><b>3.8.</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p><b>3.9.</b> способы контроля и оценки индивидуального</p>	<p><b>У.1</b> производить оценку технологии продуктов питания животного происхождения с экономической точки зрения</p> <p><b>У.2</b> анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p><b>У.3</b> осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <p><b>У.4</b> объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение;</p> <p><b>У.5</b> работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию</p> <p><b>У.6</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p><b>У.7</b> выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции</p>	<p><b>П.1</b> составления и редактирования различных академических текстов (рефератов, статей, докладов и др.).</p>

		<p>физического развития и физической подготовленности;</p> <p><b>3.10.</b> правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p> <p><b>3.11.</b> коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации</p>	<p>ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p><b>У.8</b> выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p><b>У.9</b> проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p><b>У.10</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p><b>У.11</b> выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p><b>У.12</b> осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p><b>У.13</b> выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.</p> <p><b>У.14</b> рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;</p> <p><b>У.15</b> рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;</p> <p><b>У.16</b> выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочной продукции и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;</p> <p><b>У.17</b> обеспечивать нормальный режим работы оборудования;</p> <p><b>У.18</b> контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического</p>	
--	--	--	---	--

			<p>оборудования.</p> <p><b>У.19</b> оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>У.20</b> определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>У.21</b> оформлять деловую документацию с учетом норм и правил профессионального общения</p>	
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>З.1.</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории;</p> <p><b>З.2.</b> основные персоналии отечественной истории;</p> <p><b>З.3.</b> основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства</p> <p><b>З.4.</b> особенности русского национального языка</p>	<p><b>У.1</b> анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p><b>У.2</b> осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <p><b>У.3</b> объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение;</p> <p><b>У.4</b> работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию</p> <p><b>У.5.</b> 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</p>	<p><b>П.1.</b> формулировать и аргументировано отстаивать собственную позицию в дискуссиях, общении по различным профессиональным проблемам</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p>	<p><b>З.1.</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории;</p> <p><b>З.2.</b> основные персоналии отечественной истории;</p> <p><b>З.3.</b> основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства</p> <p><b>З.4.</b> роль физической культуры в общекультурном,</p>	<p><b>У.1</b> анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p><b>У.2</b> осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <p><b>У.3</b> объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение;</p> <p><b>У.4</b> работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего</p>	<p><b>П.1</b> деятельность и в опасных и чрезвычайных ситуациях; использования средства индивидуальной и коллективной защиты; оказания первой помощи</p>

	<p>отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>профессиональном и социальном развитии человека;  <b>3.5.</b> основы здорового образа жизни,  <b>3.6.</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;  <b>3.7.</b> способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;  <b>3.8.</b> правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности  <b>3.9.</b> системы управления охраной труда в организации;  <b>3.10.</b> законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  <b>3.11.</b> обязанности работников в области охраны труда;  <b>3.12.</b> фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  <b>3.13.</b> возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  <b>3.14.</b> порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  <b>3.15.</b> порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты  <b>3.16.</b> содержание традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>формулировать и аргументировать свою позицию  <b>У.5</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  <b>У.6</b> выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;  <b>У.7</b> выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;  <b>У.8</b> проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;  <b>У.9</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;  <b>У.10</b> выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;  <b>У.11</b> осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;  <b>У.12</b> выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма  <b>У.13</b> выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  <b>У.14</b> использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  <b>У.15</b> участвовать в аттестации рабочих</p>	<p>пострадавшим; оценки ситуаций, опасных для жизни и здоровья.  <b>П.2</b> применения антикоррупционного поведения</p>
--	--	--	---	---



			<p>мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p><b>У.16</b> проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p><b>У.17</b> разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p><b>У.18</b> вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p><b>У.19</b> гармонизировать межнациональные и межрелигиозные отношения</p>	
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>3.1.</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p><b>3.2.</b> основы здорового образа жизни,</p> <p><b>3.3.</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p><b>3.4.</b> способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p><b>3.5.</b> правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p> <p><b>3.6.</b> системы управления охраной труда в организации;</p> <p><b>3.7.</b> законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p><b>3.8.</b> обязанности работников в области охраны труда;</p> <p><b>3.9.</b> фактические или потенциальные</p>	<p><b>У.1</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p><b>У.2</b> выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p><b>У.3</b> выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p><b>У.4</b> проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p><b>У.5</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p><b>У.6</b> выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p><b>У.7</b> осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p>	<p><b>П.1.</b> работы на приборах для определения влажности, давления, температуры, скорости движения воздуха в производственных помещениях; использования нормативной документации при оценке условий труда на рабочих местах</p> <p><b>П.2.</b> первичной обработки сырья</p> <p><b>П.3.</b> проверки соблюдения нормативов и</p>

		<p>последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p><b>3.10.</b> возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p><b>3.11.</b> порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p><b>3.12.</b> порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> <p><b>3.13.</b> режимы первичной переработки молочного сырья; формы и правила ведения первичной документации</p> <p><b>3.14.</b> 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</p> <p><b>3.15.</b> требования охраны труда</p> <p><b>3.16.</b> физико-химические основы технологических процессов перерабатывающих производств;</p> <p><b>3.17.</b> устройство и принцип действия применяемых аппаратов.</p> <p><b>3.18.</b> понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;</p> <p><b>3.19.</b> принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</p> <p><b>3.20.</b> основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p><b>3.21.</b> классификацию автоматических систем и средств измерений;</p> <p><b>3.22.</b> общие сведения об автоматизированных</p>	<p><b>У.8</b> выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.</p> <p><b>У.9</b> выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p><b>У.10</b> осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p><b>У.11</b> выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p> <p><b>У.12</b> выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.13</b> использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.14</b> участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p><b>У.15</b> проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p><b>У.16</b> разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p><b>У.17</b> вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>правил удаления отходов</p> <p><b>П.4.</b> инструктажа и обучение персонала на рабочих местах</p> <p><b>П.5.</b> обеспечения безопасных условий труда на производстве</p> <p><b>П.6.</b> разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p>
--	--	---	---	---

		<p>системах управления (далее АСУ) и системах автоматического управления (далее САУ);</p> <p><b>3.23.</b> классификацию технических средств автоматизации;</p> <p><b>3.24.</b> 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;</p> <p><b>3.25.</b> типовые средства измерений, область их применения;</p> <p><b>3.26.</b> типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p>	<p><b>У.18</b> осуществлять контроль приемки сырья;</p> <p><b>У.19</b> давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья, согласно действующим стандартам;</p> <p><b>У.20</b> учитывать количество поступающего сырья, выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;</p> <p><b>У.21</b> контролировать отгрузку молока в цехе переработки;</p> <p><b>У.22</b> контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p> <p><b>У.23</b> составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары</p> <p><b>У.24</b> анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам</p> <p><b>У.25</b> разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов</p> <p><b>У.26</b> определять состояние производственных стоков и выбросов;</p> <p><b>У.27</b> определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p><b>У.28</b> соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p><b>У.29</b> определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.</p> <p><b>У.30</b> выбирать оптимальные режимы процессов;</p>	
--	--	---	---	--

			<p><b>У.31</b> пользоваться методами расчета определяющих размеров аппаратов.</p> <p><b>У.32</b> использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</p> <p><b>У.33</b> проектировать, производить настройку систем автоматизации.</p>	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>3.1.</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p><b>3.2.</b> основы здорового образа жизни,</p> <p><b>3.3.</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p><b>3.4.</b> способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p><b>3.5.</b> правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p> <p><b>3.6.</b> 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;</p> <p><b>3.7.</b> основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p><b>3.8.</b> основы военной службы и обороны государства;</p> <p><b>3.9.</b> задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p><b>3.10.</b> способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p><b>3.11.</b> меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p><b>3.12.</b> организацию и порядок призыва граждан на</p>	<p><b>У.1</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p><b>У.2</b> выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p><b>У.3</b> выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p><b>У.4</b> проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p><b>У.5</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p><b>У.6</b> выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p><b>У.7</b> осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p><b>У.8</b> выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p> <p><b>У.9</b> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p><b>У.10</b> предпринимать профилактические меры</p>	<p><b>П.1.</b> деятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях; использования средства индивидуальной и коллективной защиты; оказания первой помощи пострадавшим; оценки ситуаций, опасных для жизни и здоровья</p>

		<p>военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p><b>3.13.</b> основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p><b>3.14.</b> область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p><b>3.15.</b> порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> <p><b>3.16.</b></p>	<p>для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p><b>У.11</b> использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p><b>У.12</b> применять первичные средства пожаротушения;</p> <p><b>У.13</b> ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p><b>У.14</b> применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p><b>У.15</b> владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p><b>У.16</b> оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p><b>У.17</b></p>	
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>3.1.</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории;</p> <p><b>3.2.</b> основные персоналии отечественной истории;</p> <p><b>3.3.</b> основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства</p> <p><b>3.4.</b> лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<p><b>У.1</b> анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p><b>У.2</b> осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <p><b>У.3</b> объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение;</p> <p><b>У.4</b> работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию</p> <p><b>У.5</b> вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке;</p>	<p><b>П.1</b> документооборота, составления частных и организационно-распорядительных бумаг</p>

		<p><b>3.5.</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p><b>3.6.</b> особенности произношения;</p> <p><b>3.7.</b> правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p><b>3.8.</b> профессиональную документацию</p>	<p><b>У.6</b> переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.7</b> публично выступать по проблемам профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.8</b> составлять документы различных видов</p>	
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	<p><b>3.1.</b> Основные технологии процесса производства молочной продукции на автоматизированных линиях, основное оборудование, необходимое для производства молочной продукции; требования охраны труда</p> <p><b>3.2.</b> Производственный контроль на предприятиях отрасли</p> <p><b>3.3.</b> Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения</p> <p><b>3.4.</b> Основы производственного учета</p> <p><b>3.5.</b> Методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, материалов</p> <p><b>3.6.</b> Виды брака и причины его появления; материальный баланс сырья, вспомогательных материалов</p> <p><b>3.7.</b> Нормы времени и выработки по технологическим операциям</p> <p><b>3.8.</b> теоретические основы производства продукции животноводства</p> <p><b>3.9.</b> требования к содержанию сельскохозяйственных животных перед убоем</p> <p><b>3.10.</b> методику составления оборота стада и расчета среднегодового поголовья животных</p> <p><b>3.11.</b> факторы, формирующие объем производства продукции животноводства</p> <p><b>3.12.</b> классификацию основных пород сельскохозяйственных животных, их хозяйственно-полезные, морфологические и конституциональные особенности, внутривидовые различия, а также закономерности формирования у них продуктивных качеств</p>	<p><b>У.1.</b> Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов</p> <p><b>У.2.</b> 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</p> <p><b>У.3.</b> Осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; вести технологический процесс производства молочных продуктов</p> <p><b>У.4.</b> Обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных продуктов</p> <p><b>У.5.</b> Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p><b>У.6.</b> Разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов</p> <p><b>У.7.</b> Разрабатывать предложения по плану выпуска продукции</p> <p><b>У.8.</b> рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных материалах</p> <p><b>У.9.</b> Определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах</p> <p><b>У.10.</b> Организовывать бесперебойную</p>	<p><b>П.1.</b> Документирования, расчетов и ведения технологического процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>П.2.</b> Выбора технологической карты производства</p> <p><b>П.3.</b> Выполнения основных технологических и продуктовых расчетов</p> <p><b>П.4.</b> Участия в оценке готовых продуктов</p> <p><b>П.5.</b> Участия в разработке предложений по плану выпуска продукции</p> <p><b>П.6.</b> Выполнения основных технологических</p>
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			

		<p><b>3.13.</b> основные породы разных видов сельскохозяйственных животных, их продуктивные и адаптационные характеристики</p> <p><b>3.14.</b> особенности технологии производства животноводческой продукции, получаемой от разных видов животных и птицы</p> <p><b>3.15.</b> методы прогнозирования, используемые при планировании производства продукции животноводства</p> <p><b>3.16.</b> правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья</p> <p><b>3.17.</b> требования к сырью при выработке творога</p> <p><b>3.18.</b> процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента</p> <p><b>3.19.</b> ассортимент творога и творожных продуктов</p> <p><b>3.20.</b> требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p> <p><b>3.21.</b> технологические процессы производства творога</p> <p><b>3.22.</b> требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам)</p> <p><b>3.23.</b> причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения</p> <p><b>3.24.</b> назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога</p> <p><b>3.25.</b> правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</p> <p><b>3.26.</b> требования к качеству сырья и вспомогательных материалов</p> <p><b>3.27.</b> анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней</p> <p><b>3.28.</b> расположение мышечной, жировой и соединительной тканей</p> <p><b>3.29.</b> приемы и способы жиловки мяса (по видам)</p> <p><b>3.30.</b> средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам</p> <p><b>3.31.</b> допустимое наличие соединительной ткани в виде</p>	<p>ритмичную работу на производственном объекте</p> <p><b>У.11.</b> Обеспечивать безопасные условия труда на производстве</p> <p><b>У.12.</b> Учитывать рабочее время и выработку работающих</p> <p><b>У.13.</b> Контролировать выполнение производственных плановых заданий</p> <p><b>У.14.</b> Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p><b>У.15.</b> Контролировать безопасное обслуживание основного технологического оборудования</p> <p><b>У.16.</b> Определять эффективное использование технологического оборудования по производству продукции на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>У.17.</b> Разрабатывать предложения, направленные на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям</p> <p><b>У.18.</b> Разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов</p> <p><b>У.19.</b> Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p><b>У.20.</b> Находить и пользоваться по назначению важнейшими нормативными документами</p> <p><b>У.21.</b> применять теоретические знания в реализации передовых технологий производства продукции животноводства</p> <p><b>У.22.</b> определять режим содержания сельскохозяйственных животных перед убоем</p> <p><b>У.23.</b> составлять оборот стада по половозрастным (производственным) группам животных</p> <p><b>У.24.</b> обосновывать цели и методы разведения выбранных пород, типов, кроссов животных и птицы</p>	<p>расчетов</p> <p><b>П.7.</b> Расчета потребности производства в сырье материалах и таре</p> <p><b>П.8.</b> в проведении необходимых технологических мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них продукции, отвечающей требованиям безопасности</p> <p><b>П.9.</b> в методах оценки конституции, экстерьера, физиологического состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции</p> <p><b>П.10.</b> в правильности оценки</p>
--	--	---	--	--

		<p>пленок к массе мяса при сортовой жиловке</p> <p><b>3.32.</b> номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории</p> <p><b>3.33.</b> химический состав и пищевую ценность субпродуктов</p> <p><b>3.34.</b> технологические операции жиловки мяса и субпродуктов</p> <p><b>3.35.</b> технологические требования к качеству жиловки</p> <p><b>3.36.</b> виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p> <p><b>3.37.</b> химический состав мяса</p> <p><b>3.38.</b> свойства белков</p> <p><b>3.39.</b> химическую структуру и свойства липидов мяса и мясного сырья</p> <p><b>3.40.</b> химическую структуру и свойства углеводов мяса и мясного сырья</p> <p><b>3.41.</b> химическую структуру и свойства нуклеиновых кислот</p> <p><b>3.42.</b> характеристику и классификацию ферментов</p> <p><b>3.43.</b> химическую структуру и свойства белков молока</p> <p><b>3.44.</b> химическую структуру и свойства углеводов молока</p> <p><b>3.45.</b> химическую структуру и свойства жиров молока</p> <p><b>3.46.</b> химическую структуру и свойства витаминов мясного и молочного сырья</p> <p><b>3.47.</b> биохимические процессы при переработке мясного и молочного сырья</p> <p><b>3.48.</b> основные понятия и термины микробиологии</p> <p><b>3.49.</b> классификацию микроорганизмов</p> <p><b>3.50.</b> морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов</p> <p><b>3.51.</b> генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов</p> <p><b>3.52.</b> роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</p>	<p><b>У.25.</b> обосновывать выбор породы, типа, кроссов животных и птицы как средства производства с целью оптимизации технологии продуктов животноводства</p> <p><b>У.26.</b> определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья(молока, сливок, масла)</p> <p><b>У.27.</b> распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</p> <p><b>У.28.</b> подбирать закваски для производства продукции</p> <p><b>У.29.</b> контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога</p> <p><b>У.30.</b> рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция</p> <p><b>У.31.</b> готовить растворы сычужного фермента для производства творога</p> <p><b>У.32.</b> обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога</p> <p><b>У.33.</b> вести технологический процесс производства творога</p> <p><b>У.34.</b> контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией</p> <p><b>У.35.</b> контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку</p> <p><b>У.36.</b> анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе</p> <p><b>У.37.</b> разрабатывать мероприятия по устранению причин брака</p> <p><b>У.38.</b> обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога</p>	<p>адаптационных, селекционных и продуктивных качеств животных разных пород</p> <p><b>П.11.</b> контроля качества сырья и продукции</p> <p><b>П.12.</b> выбора технологической карты производства</p> <p><b>П.13.</b> изготовления производственных заквасок и растворов</p> <p><b>П.14.</b> выполнения основных технологических расчетов</p> <p><b>П.15.</b> ведения процессов выработки творога</p> <p><b>П.16.</b> контроля качества сырья и вспомогательных материалов</p> <p><b>П.17.</b> жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам</p> <p><b>П.18.</b> подготовки субпродуктов к жиловке</p> <p><b>П.19.</b> жиловки субпродуктов первой и второй</p>
--	--	---	---	--



		<p><b>3.53.</b> характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p><b>3.40.</b> особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</p> <p><b>3.54.</b> основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p><b>3.55.</b> возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p><b>3.56.</b> методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p><b>3.57.</b> схему микробиологического контроля</p> <p><b>3.58.</b> санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p><b>3.59.</b> правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <p><b>3.60.</b> требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве кисломолочных, продуктов</p> <p><b>3.61.</b> процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента</p> <p><b>3.62.</b> ассортимент выпускаемой продукции</p> <p><b>3.63.</b> требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p> <p><b>3.64.</b> технологические процессы производства кисломолочных продуктов</p> <p><b>3.65.</b> требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам)</p> <p><b>3.66.</b> причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения</p> <p><b>3.67.</b> назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов</p> <p><b>3.68.</b> общие сведения о молочном скотоводстве, физико-химические, органолептические и технологические</p>	<p><b>У.39.</b> контролировать эффективное использование технологического оборудования попроизводству творога</p> <p><b>У.40.</b> контролировать санитарное состояние оборудования участка</p> <p><b>У.41.</b> производить жиловку и разбирать мясо по сортам</p> <p><b>У.42.</b> отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей</p> <p><b>У.43.</b> разрезать мясо на куски установленного размера</p> <p><b>У.44.</b> промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки</p> <p><b>У.45.</b> раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой)</p> <p><b>У.46.</b> определять сорт жилованного мяса</p> <p><b>У.47.</b> определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов</p> <p><b>У.48.</b> соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам)</p> <p><b>У.49.</b> выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>У.50.</b> эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p><b>У.51.</b> содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>У.52.</b> осуществлять сдачу-приемку сырья и</p>	<p>категории скота всех видов</p> <p><b>П.20.</b> эксплуатации технологического оборудования</p> <p><b>П.21.</b> проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p><b>П.22.</b> проводить лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p><b>П.23.</b> размещения молочных продуктов в камерах холодильника</p>
--	--	--	--	--

		<p>свойства молока, их связь с составом молока</p> <p><b>3.69.</b> микробиологические и биохимические показатели молока</p> <p><b>3.70.</b> изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке</p> <p><b>3.71.</b> требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья</p> <p><b>3.72.</b> принцип действия оборудования по первичной обработке молока</p>	<p>расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p><b>У.53.</b> организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>У.54.</b> 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</p> <p><b>У.55.</b> выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>У.56.</b> эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p><b>У.57.</b> содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>У.58.</b> осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p><b>У.59.</b> организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>У.60.</b> организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,</p>	<p><b>П.24.</b> приемки и определения качественных показателей поступающего молока, распределение поступившего сырья на переработку</p> <p><b>П.25.</b> контроля качества</p> <p><b>П.26.</b> обеспечивать входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов</p> <p><b>П.27.</b> обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p><b>П.28.</b> обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания</p>
--	--	---	---	--

			<p>параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного и молочного сырья</p> <p><b>У.61.</b> вести учет сырья и продуктов переработки</p> <p><b>У.43.</b> учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла)</p> <p><b>У.62.</b> распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</p> <p><b>У.63.</b> подбирать закваски для производства продукции</p> <p><b>У.64.</b> контролировать процесс производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов</p> <p><b>У.65.</b> обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов</p> <p><b>У.66.</b> отбирать пробы молока</p> <p><b>У.67.</b> подготавливать пробы к анализу</p> <p><b>У.68.</b> определять массовую долю жира, белков и казеина, сухого остатка молока инструментальными методами</p> <p><b>У.69.</b> рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять фальсификацию молока</p> <p><b>У.70.</b> анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока</p> <p><b>У.71.</b> контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока</p> <p><b>У.72.</b> оформлять и анализировать документацию</p>	<p>из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p><b>П.29.</b> проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p> <p><b>П.30.</b> проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p>
--	--	--	--	---

			<p>по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья</p> <p><b>У.73.</b> проводить входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов</p> <p><b>У.74.</b> проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p><b>У.75.</b> следить за производством продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке</p> <p><b>У.76.</b> определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p> <p><b>У.77.</b> определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p>	
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	<p><b>3.1.</b> теоретические основы производства продукции животноводства</p> <p><b>3.2.</b> требования к содержанию сельскохозяйственных животных перед убоем</p> <p><b>3.3.</b> методику составления оборота стада и расчета среднегодового поголовья животных</p>	<p><b>У.1.</b> Контролировать безопасное обслуживание основного технологического оборудования</p> <p><b>У.2.</b> Определять эффективное использование технологического оборудования по производству продукции на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>У.3.</b> Разрабатывать предложения, направленные на увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям</p> <p><b>У.4.</b> Разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов</p> <p><b>У.5.</b> Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p><b>У.6.</b> Находить и пользоваться по назначению важнейшими нормативными документами</p> <p><b>У.7.</b> применять теоретические знания в</p>	<p><b>П.1.</b> Выбора технологической карты производства</p> <p><b>П.2.</b> Выполнения основных технологических и продуктовых расчетов</p> <p><b>П.3.</b> Участия в оценке готовых продуктов</p> <p><b>П.4.</b> Участия в разработке предложений по плану выпуска продукции</p>
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p><b>3.4.</b> факторы, формирующие объем производства продукции животноводства</p> <p><b>3.5.</b> классификацию основных пород сельскохозяйственных животных, их хозяйственно-полезные, морфологические и конституциональные особенности, внутривидовые различия, а также закономерности формирования у них продуктивных качеств</p> <p><b>3.6.</b> основные породы разных видов сельскохозяйственных животных, их продуктивные и</p>		

		<p>адаптационные характеристики</p> <p><b>3.7.</b> особенности технологии производства животноводческой продукции, получаемой от разных видов животных и птицы</p> <p><b>3.8.</b> методы прогнозирования, используемые при планировании производства продукции животноводства</p> <p><b>3.9.</b> требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p><b>3.10.</b> режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p><b>3.11.</b> порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки</p> <p><b>3.12.</b> требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания</p> <p><b>3.13.</b> режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>3.14.</b> назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы</p> <p><b>3.15.</b> режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>3.16.</b> назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья</p> <p><b>3.17.</b> требования действующих стандартов на перерабатываемое мясное сырье</p> <p><b>3.18.</b> порядок приема скота, птицы, кроликов</p> <p><b>3.19.</b> порядок расчета со сдатчиками</p> <p><b>3.20.</b> режимы и последовательность первичной переработки мясного сырья</p> <p><b>3.21.</b> методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов</p> <p><b>3.22.</b> режимы холодильной обработки мясного сырья</p> <p><b>3.23.</b> назначение, устройство и принципы действия</p>	<p>реализации передовых технологий производства продукции животноводства</p> <p><b>У.8.</b> определять режим содержания сельскохозяйственных животных перед убоем</p> <p><b>У.9.</b> составлять оборот стада по половозрастным (производственным) группам животных</p> <p><b>У.10.</b> обосновывать цели и методы разведения выбранных пород, типов, кроссов животных и птицы</p> <p><b>У.11.</b> обосновывать выбор породы, типа, кроссов животных и птицы как средства производства с целью оптимизации технологии продуктов животноводства</p> <p><b>У.12.</b> проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p><b>У.13.</b> проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки</p> <p><b>У.14.</b> проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p><b>У.15.</b> контролировать технологический процесс производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>У.16.</b> обеспечивать режим работы оборудования по производству мясных продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>У.17.</b> определять упитанность скота, категории птицы и кроликов</p> <p><b>У.18.</b> контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки</p> <p><b>У.19.</b> вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p><b>У.20.</b> вести учет сырья и продуктов переработки</p>	<p><b>П.5.</b> Выполнения основных технологических расчетов</p> <p><b>П.6.</b> Расчета потребности производства в сырье материалах и таре</p> <p><b>П.7.</b> в проведении необходимых технологических мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них продукции, отвечающей требованиям безопасности</p> <p><b>П.8.</b> в методах оценки конституции, экстерьера, физиологического состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции</p>
--	--	---	--	--

		<p>оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p><b>3.24.</b> требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке мясного сырья</p> <p><b>3.25.</b> правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья</p> <p><b>3.26.</b> требования к сырью при выработке творога</p> <p><b>3.27.</b> процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента</p> <p><b>3.28.</b> ассортимент творога и творожных продуктов</p> <p><b>3.29.</b> требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p> <p><b>3.30.</b> технологические процессы производства творога</p> <p><b>3.31.</b> требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам)</p> <p><b>3.32.</b> причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения</p> <p><b>3.33.</b> назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога</p> <p><b>3.34.</b> правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</p> <p><b>3.35.</b> требования к качеству сырья и вспомогательных материалов</p> <p><b>3.36.</b> анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней</p> <p><b>3.37.</b> расположение мышечной, жировой и соединительной тканей</p> <p><b>3.38.</b> приемы и способы жиловки мяса (по видам)</p> <p><b>3.39.</b> средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам</p> <p><b>3.40.</b> допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке</p> <p><b>3.41.</b> номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории</p>	<p><b>У.21.</b> проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов</p> <p><b>У.22.</b> оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории</p> <p><b>У.23.</b> контролировать выход мяса и расход энергоресурсов</p> <p><b>У.24.</b> выбирать необходимые способы холодильной обработки</p> <p><b>У.25.</b> контролировать режимы холодильной обработки</p> <p><b>У.26.</b> обеспечивать рациональное использование камер холодильника</p> <p><b>У.27.</b> определять глубину автолиза мяса при обработке холодом</p> <p><b>У.28.</b> определять естественную убыль мяса при холодильной обработке</p> <p><b>У.29.</b> выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке мясного сырья</p> <p><b>У.30.</b> определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла)</p> <p><b>У.31.</b> распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</p> <p><b>У.32.</b> подбирать закваски для производства продукции</p> <p><b>У.33.</b> контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога</p> <p><b>У.34.</b> рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция</p> <p><b>У.35.</b> готовить растворы сычужного фермента для производства творога</p> <p><b>У.36.</b> обеспечивать условия для осуществления</p>	<p><b>П.9.</b> в правильности оценки адаптационных, селекционных и продуктивных качеств животных разных пород</p> <p><b>П.10.</b> выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>П.11.</b> проведения приемки и первичной обработки мясного сырья</p> <p><b>П.12.</b> контроля качества сырья и продукции</p> <p><b>П.13.</b> выбора технологической карты производства</p> <p><b>П.14.</b> изготовления производственных заквасок и растворов</p> <p><b>П.15.</b> выполнения основных</p>
--	--	--	--	---

		<p><b>3.42.</b> химический состав и пищевую ценность субпродуктов</p> <p><b>3.43.</b> технологические операции жиловки мяса и субпродуктов</p> <p><b>3.44.</b> технологические требования к качеству жиловки</p> <p><b>3.45.</b> виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p> <p><b>3.46.</b> химический состав мяса</p> <p><b>3.47.</b> свойства белков</p> <p><b>3.48.</b> химическую структуру и свойства липидов мяса и мясного сырья</p> <p><b>3.49.</b> химическую структуру и свойства углеводов мяса и мясного сырья</p> <p><b>3.50.</b> химическую структуру и свойства нуклеиновых кислот</p> <p><b>3.51.</b> характеристику и классификацию ферментов</p> <p><b>3.52.</b> химическую структуру и свойства белков молока</p> <p><b>3.53.</b> химическую структуру и свойства углеводов молока</p> <p><b>3.54.</b> химическую структуру и свойства жиров молока</p> <p><b>3.55.</b> химическую структуру и свойства витаминов мясного и молочного сырья</p> <p><b>3.56.</b> биохимические процессы при переработке мясного и молочного сырья</p> <p><b>3.57.</b> основные понятия и термины микробиологии</p> <p><b>3.58.</b> классификацию микроорганизмов</p> <p><b>3.59.</b> морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов</p> <p><b>3.60.</b> генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов</p> <p><b>3.61.</b> роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</p> <p><b>3.62.</b> характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p><b>3.63.</b> особенности сапрофитных и патогенных</p>	<p>технологического процесса по производству творога</p> <p><b>У.37.</b> вести технологический процесс производства творога</p> <p><b>У.38.</b> контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией</p> <p><b>У.39.</b> контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку</p> <p><b>У.40.</b> анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе</p> <p><b>У.41.</b> разрабатывать мероприятия по устранению причин брака</p> <p><b>У.42.</b> обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога</p> <p><b>У.43.</b> контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога</p> <p><b>У.44.</b> контролировать санитарное состояние оборудования участка</p> <p><b>У.45.</b> производить жиловку и разбирать мясо по сортам</p> <p><b>У.46.</b> отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей</p> <p><b>У.47.</b> разрезать мясо на куски установленного размера</p> <p><b>У.48.</b> промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки</p> <p><b>У.49.</b> раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой)</p>	<p>технологических расчетов</p> <p><b>П.16.</b> ведения процессов выработки творога</p> <p><b>П.17.</b> контроля качества сырья и вспомогательных материалов</p> <p><b>П.18.</b> жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам</p> <p><b>П.19.</b> подготовки субпродуктов к жиловке</p> <p><b>П.20.</b> жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов</p> <p><b>П.21.</b> эксплуатации технологического оборудования</p> <p><b>П.22.</b> проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p>
--	--	--	--	--

		<p>микроорганизмов</p> <p><b>3.64.</b> основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p><b>3.65.</b> возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p><b>3.66.</b> методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p><b>3.67.</b> схему микробиологического контроля</p> <p><b>3.68.</b> санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p><b>3.69.</b> правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <p><b>3.70.</b> требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты</p> <p><b>3.71.</b> порядок проведения обработки продуктов убоя</p> <p><b>3.72.</b> режимы и последовательность обработки продуктов убоя</p> <p><b>3.73.</b> методику технологических расчетов по процессам разделки туш</p> <p><b>3.74.</b> режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p><b>3.75.</b> назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя</p> <p><b>3.76.</b> требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p><b>3.77.</b> требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</p>	<p><b>У.50.</b> определять сорт жилованного мяса</p> <p><b>У.51.</b> определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов</p> <p><b>У.52.</b> соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам)</p> <p><b>У.53.</b> выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>У.54.</b> эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p><b>У.55.</b> содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>У.56.</b> осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p><b>У.57.</b> организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>У.58.</b> 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</p> <p><b>У.59.</b> выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>У.60.</b> эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p><b>У.61.</b> содействовать сохранению окружающей</p>	<p><b>П.23.</b> проводить лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p><b>П.24.</b> проводить обработку продуктов убоя животных</p> <p><b>П.25.</b> проводить обвалку, жиловку и сортировку мяса</p> <p><b>П.26.</b> производства колбасных изделий</p> <p><b>П.27.</b> производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p><b>П.28.</b> эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий</p>
--	--	--	---	--



			<p>среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>У.62.</b> осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции</p> <p><b>У.63.</b> организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>У.64.</b> 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</p> <p><b>У.65.</b> определять качество мяса и продуктов убоя</p> <p><b>У.66.</b> контролировать операции по обработке продуктов убоя</p> <p><b>У.67.</b> вести процессы обработки продуктов убоя</p> <p><b>У.68.</b> проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, жиловки и сортировки</p> <p><b>У.69.</b> оценивать качество вырабатываемого мяса</p> <p><b>У.70.</b> контролировать выход мяса и расход энергоресурсов</p> <p><b>У.71.</b> выбирать необходимые способы холодильной обработки</p> <p><b>У.72.</b> контролировать режимы холодильной обработки</p> <p><b>У.73.</b> обеспечивать рациональное использование камер холодильника</p> <p><b>У.74.</b> определять глубину автолиза мяса при</p>	<p>и полуфабрикатов</p> <p><b>П.29.</b> обеспечивать входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов</p> <p><b>П.30.</b> обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p><b>П.31.</b> обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p><b>П.32.</b> проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
--	--	--	--	---

			<p>обработке холодом</p> <p><b>У.75.</b> определять естественную убыль мяса при холодильной обработке</p> <p><b>У.76.</b> выбирать необходимые способы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p><b>У.77.</b> контролировать режимы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p><b>У.78.</b> выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке продуктов убоя животных, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p><b>У.79.</b> проводить входной контроль качества и безопасности молочного и мясного сырья, вспомогательных, упаковочных материалов</p> <p><b>У.80.</b> проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p><b>У.81.</b> следить за производством продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке</p> <p><b>У.82.</b> определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p> <p><b>У.83.</b> определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p>	<p>в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p> <p><b>П.33.</b> проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного и мясного сырья</p>
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного	<b>З.1.</b> Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции	<b>У.1.</b> Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных	<b>П.1.</b> Отбор проб по технологическому циклу в пищевой

	сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	<p><b>3.2.</b> Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>3.3.</b> Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>3.4.</b> Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами</p> <p><b>3.5.</b> 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</p> <p><b>3.6.</b> Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>У.2.</b> Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами</p> <p><b>У.3.</b> Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>У.4.</b> Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования</p> <p><b>У.5.</b> Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>У.6.</b> Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>У.7.</b> Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>У.8.</b> Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами</p>	<p>организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>П.2.</b> 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</p>
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	<p><b>3.7.</b> Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>3.8.</b> 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</p> <p><b>3.6.</b> нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию, регламентирующие вопросы безопасности и качества животноводческого сырья</p>		
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			
ПК 2.3.	Производить лабораторные			

<p>исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p><b>3.7.</b> основы технологии производства продуктов питания животного происхождения  <b>3.8.</b> показатели качества сырья животного происхождения, предназначенного для производства продуктов питания  <b>3.9.</b> принципы бережливого производства и ресурсосберегающие технологии при производстве продукции животноводства  <b>3.10.</b> принципы и концепцию бережливого производства  <b>3.11.</b> основы картирования потока создания ценностей  <b>3.12.</b> методы выявления, анализа и решения проблем производства  <b>3.13.</b> инструменты бережливого производства  <b>3.14.</b> основные понятия метрологии  <b>3.15.</b> задачи стандартизации, ее экономическую эффективность  <b>3.16.</b> формы подтверждения соответствия  <b>3.17.</b>  <b>3.18.</b> основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов  <b>3.19.</b> терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ  <b>3.20.</b> химический состав мяса  <b>3.21.</b> свойства белков  <b>3.22.</b> химическую структуру и свойства липидов мяса и мясного сырья  <b>3.23.</b> химическую структуру и свойства углеводов мяса и мясного сырья  <b>3.24.</b> химическую структуру и свойства нуклеиновых кислот  <b>3.25.</b> характеристику и классификацию ферментов  <b>3.26.</b> химическую структуру и свойства белков молока  <b>3.27.</b> химическую структуру и свойства углеводов молока</p>	<p><b>У.9.</b> Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения  <b>У.10.</b> проводить анализ и планировать производство продукции в различных отраслях животноводства  <b>У.11.</b> определять предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования  <b>У.12.</b> осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции и продуктов питания из мясного сырья  <b>У.13.</b> осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства  <b>У.14.</b> моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей  <b>У.15.</b> применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах  <b>У.16.</b> применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов  <b>У.17.</b> оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой  <b>У.18.</b> использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества  <b>У.19.</b> приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ  <b>У.20.</b> выбирать способы решения задач</p>	<p>безопасности  <b>П.3.</b> 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  <b>П.4.</b> разработки годовых планов производства продукции животноводства в организации с учетом разработанных технологий  <b>П.5.</b> разработки способов</p>
---	---	---	--

		<p><b>3.28.</b> химическую структуру и свойства жиров молока  <b>3.29.</b> химическую структуру и свойства витаминов мясного и молочного сырья  <b>3.30.</b> биохимические процессы при переработке мясного и молочного сырья  <b>3.31.</b> основные понятия и термины микробиологии  <b>3.32.</b> классификацию микроорганизмов  <b>3.33.</b> морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов  <b>3.34.</b> генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов  <b>3.35.</b> роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе  <b>3.36.</b> характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха  <b>3.37.</b> особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов  <b>3.38.</b> основные пищевые инфекции и пищевые отравления  <b>3.39.</b> возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития  <b>3.40.</b> методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции  <b>3.41.</b> схему микробиологического контроля  <b>3.42.</b> санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде  <b>3.43.</b> правила личной гигиены работников пищевых производств  <b>3.44.</b> производственный контроль на предприятиях отрасли  <b>3.45.</b> виды брака и его учет в производстве  <b>3.46.</b> материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары  <b>3.47.</b> требования к сырью при выработке творога</p>	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  <b>У.21.</b> эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  <b>У.22.</b> содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  <b>У.23.</b> осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной и молочной продукции  <b>У.24.</b> организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями  <b>У.25.</b> 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  <b>У.26.</b> выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  <b>У.27.</b> эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  <b>У.28.</b> содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  <b>У.29.</b> осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной</p>	<p>повышения эффективности производства животноводческой продукции  <b>П.6.</b> использования средств поиска, анализа и интерпретации информации в области метрологии и стандартизации продуктов питания животного происхождения  <b>П.7.</b> проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства из мясного и молочного сырья  <b>П.8.</b> проводить лабораторные исследования микробиологических и санитарно-гигиенических показателей полуфабрикатов и готовых продуктов</p>
--	--	---	--	--

		<p><b>3.48.</b> процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента</p> <p><b>3.49.</b> ассортимент творога и творожных продуктов</p> <p><b>3.50.</b> требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p> <p><b>3.51.</b> технологические процессы производства творога</p> <p><b>3.52.</b> требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам)</p> <p><b>3.53.</b> причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения</p> <p><b>3.54.</b> назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства творога</p> <p><b>3.55.</b> правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</p> <p><b>3.56.</b> требования к качеству сырья и вспомогательных материалов</p> <p><b>3.57.</b> анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней</p> <p><b>3.58.</b> расположение мышечной, жировой и соединительной тканей</p> <p><b>3.59.</b> приемы и способы жиловки мяса (по видам)</p> <p><b>3.60.</b> средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам</p> <p><b>3.61.</b> допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке</p> <p><b>3.62.</b> номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории</p> <p><b>3.63.</b> химический состав и пищевую ценность субпродуктов</p> <p><b>3.64.</b> технологические операции жиловки мяса и субпродуктов</p> <p><b>3.65.</b> технологические требования к качеству жиловки</p> <p><b>3.66.</b> виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения</p>	<p>и молочной продукции</p> <p><b>У.30.</b> организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>У.31.</b> 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</p> <p><b>У.32.</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов</p> <p><b>У.33.</b> осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов</p> <p><b>У.34.</b> проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции</p> <p><b>У.35.</b> вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p><b>У.36.</b> разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов</p> <p><b>У.37.</b> контролировать выполнение производственных плановых заданий</p> <p><b>У.37.</b> разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p> <p><b>У.38.</b> определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с учитывать количество и качество поступающего в цех переработки</p>	<p>в процессе производства продукции из мясного и молочного сырья</p> <p><b>П.9.</b> контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов</p> <p><b>П.10.</b> участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности</p> <p><b>П.11.</b> учета брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p><b>П.12.</b> разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов</p>
--	--	---	---	---

			<p>сырья(молока, сливок, масла)  <b>У.39.</b> распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества  <b>У.40.</b> подбирать закваски для производства продукции  <b>У.41.</b> контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве творога  <b>У.42.</b> рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция  <b>У.43.</b> готовить растворы сычужного фермента для производства творога  <b>У.44.</b> обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству творога  <b>У.45.</b> вести технологический процесс производства творога  <b>У.46.</b> контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией  <b>У.47.</b> контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку  <b>У.48.</b> анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе  <b>У.49.</b> разрабатывать мероприятия по устранению причин брака  <b>У.50.</b> обеспечивать режимы работы оборудования по производству творога  <b>У.51.</b> контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству творога  <b>У.52.</b> контролировать санитарное состояние оборудования участка  <b>У.53.</b> производить жиловку и разбирать мясо по сортам</p>	<p><b>П.13.</b> разработки предложений по устранению отклонений от нормативов  <b>П.14.</b> контроля качества сырья и продукции  <b>П.15.</b> выбора технологической карты производства  <b>П.16.</b> изготовления производственных заквасок и растворов  <b>П.17.</b> выполнения основных технологических расчетов  <b>П.18.</b> ведения процессов выработки творога  <b>П.19.</b> контроля качества сырья и вспомогательных материалов  <b>П.20.</b> жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам  <b>П.21.</b> подготовки субпродуктов к жиловке  <b>П.22.</b> жиловки субпродуктов первой и второй</p>
--	--	--	---	--

			<p><b>У.54.</b> отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей</p> <p><b>У.55.</b> разрезать мясо на куски установленного размера</p> <p><b>У.56.</b> промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки</p> <p><b>У.57.</b> раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой)</p> <p><b>У.58.</b> определять сорт жилованного мяса</p> <p><b>У.59.</b> определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов</p> <p><b>У.60.</b> соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам)</p>	<p>категории скота всех видов</p> <p><b>П.23.</b> эксплуатации технологического оборудования</p>
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	<p><b>3.1.</b> принципы организации взаимодействия в цепочке процесса</p> <p><b>3.2.</b> виды потерь и методы их устранения</p> <p><b>3.3.</b> современные технологии повышения эффективности</p> <p><b>3.4.</b> технологии внедрения улучшений</p> <p><b>3.5.</b> технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений</p> <p><b>3.6.</b> систему подачи предложений</p> <p><b>3.7.</b> процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации</p> <p><b>3.8.</b> направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности</p> <p><b>3.9.</b> виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение</p> <p><b>3.11.</b> назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и</p>	<p><b>У.1.</b> применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие</p> <p><b>У.2.</b> организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям</p> <p><b>У.3.</b> применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов производства</p> <p><b>У.4.</b> вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p> <p><b>У.5.</b> использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией</p> <p><b>У.6.</b> использовать информационные технологии при решении задач профессиональной</p>	<p><b>П.1.</b> использования инструментов бережливого производства для решения профессиональных задач по вытягиванию продукта, устранению потерь, избавлению от невостребованных запасов, автономизации производства</p> <p><b>П.2.</b> работы на ПК с использованием информационных</p>
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			



		<p>распространения информации</p> <p><b>3.12.</b> понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям</p> <p><b>3.13.</b> приемы структурирования информации</p> <p><b>3.15.</b> формат оформления результатов поиска информации по дисциплине</p> <p><b>3.16.</b> принципы защиты информации от несанкционированного доступа</p> <p><b>3.17.</b> основы планирования выполнения работ</p> <p><b>3.18.</b> особенности функционирования трудового коллектива</p> <p><b>3.19.</b> принципы построения организационных структур и распределения функций управления;</p> <p><b>3.20.</b> методику расчета выхода продукции;</p> <p><b>3.21.</b> порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p><b>3.22.</b> методику расчета заработной платы;</p> <p><b>3.23.</b> структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p><b>3.24.</b> основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p><b>3.25.</b> методики расчета экономических показателей;</p> <p><b>3.26.</b> методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p><b>3.27.</b> основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.</p>	<p>деятельности</p> <p><b>У.7.</b> работать с программными средствами общего назначения</p> <p><b>У.8.</b> использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений</p> <p><b>У.9.</b> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации</p> <p><b>У.10.</b> использовать цифровые средства и приложения для создания продукта</p> <p><b>У.11.</b> анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач</p> <p><b>У.12.</b> взаимодействовать с исполнителями работ</p> <p><b>У.13.</b> осуществлять контроль над выполнением работ трудовым коллективом</p> <p><b>У.14.</b> обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;</p> <p><b>У.15.</b> вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p><b>У.16.</b> рассчитывать заработную плату;</p> <p><b>У.17.</b> проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;</p> <p><b>У.18.</b> разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;</p> <p><b>У.19.</b> организовать работу коллектива исполнителей;</p> <p><b>У.20.</b> управлять работой коллектива исполнителей;</p> <p><b>У.21.</b> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p><b>У.22.</b> оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>	<p>технологий в рамках профессиональной деятельности</p> <p><b>П.3.</b> обработки экономической информации с использованием информационных технологий</p> <p><b>П.4.</b> профессиональной коммуникации в процессе выполнения работ исполнителями</p> <p><b>П.5.</b> взаимодействия с представителям трудового коллектива, не выходя за границы русского литературного языка</p> <p><b>П.6.</b> планирования работы структурного подразделения;</p> <p><b>П.7.</b> оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p><b>П.8.</b> контроля хода и оценивание</p>
--	--	---	---	---

				результатов работы трудоого коллектива; <b>П.9.</b> принятия управленческих решений; <b>П.10.</b> составления и ведения учётно- отчётной документации
--	--	--	--	--

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **3.1. Учебный план**

Учебный план образовательной программы ПССЗ определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Настоящий Учебный план ОП СПО разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 343 от 18.05.2022 г. (Зарегистрирован в Минюсте России 21 июня 2022 г. №68942).

При реализации учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом, организуется практическая подготовка. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляются непрерывно в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом. Практическая подготовка при реализации дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

социально-гуманитарный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

### Структура и объем учебной нагрузки

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
	при получении квалификации специалиста среднего звена "Техник-технолог"
Социально-гуманитарный цикл	637
Общепрофессиональный цикл	575
Профессиональный цикл	3036
Итоговая аттестация	216
<b>Общий объем образовательной программы:</b>	
на базе среднего общего образования	4464
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин (модулей) образовательной программы Университет определяет самостоятельно.

В социально-гуманитарном цикле, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "История России", "Безопасность жизнедеятельности", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", «Основы финансовой грамотности».

Общий объем дисциплины "Физическая культура" не менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университет устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Университет предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Освоение образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусматривается использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется Университетом в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Учебный план по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» приводится в Приложении 1.

### **3.2. Календарный учебный график**

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения по годам, включая теоретическое обучение, практики, в том числе преддипломную, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

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

форме экзамена проводится 2 раза в год в формате сессии продолжительностью 1 неделя в семестр.

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

Для проведения итоговой аттестации предусмотрено 6 недель (в соответствии с ФГОС).

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессиональных модулей объемом 23 недели реализуется концентрированно в несколько периодов. Производственная (преддипломная) практика в количестве 4 недель реализуется перед итоговой аттестацией и направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к дипломной работы.

Объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Календарный учебный график по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения содержится в составе ОП СПО (приложение 2).

### **3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей**

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

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

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

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей представлены на сайте Университета и в приложении 3.

### **3.4. Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения практика является обязательным разделом ОП ПССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ОП ПССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся Университетом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

Проведение аттестации по практике осуществляется руководителем практики от Университета не позднее пяти дней после окончания срока проведения практики. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, зачет, незачет).

Руководство практиками осуществляют руководители практик от предприятия, на котором обучающийся проходит практику, и руководитель практики от Университета. Руководитель практики от Университета составляет рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению практики, индивидуальные задания, проводит консультации обучающихся согласно графику консультаций, устанавливает связь с руководителями практики от организации, осуществляет контроль над посещением обучающимися баз практик, оказывает обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики; оценивает результаты выполнения обучающимися программы практики, контролирует своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики. Совместно с руководителями практики от организации формирует аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

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

В приложении 3 представлены аннотации рабочих программ учебной и производственной (по профилю специальности) практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей, а также аннотация производственной (преддипломной) практики.

## **4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ПССЗ**

### **4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов**

К освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

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

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования за счет средств федерального бюджета и по договорам об оказании платных образовательных услуг является общедоступным. Вступительные испытания не предусмотрены. В случае, если численность поступающих превышает количество мест, финансовое обеспечение которых осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета Российской Федерации и количество мест по договорам об оказании платных образовательных услуг, Университет осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании и (или) документах об образовании и о квалификации, результатов индивидуальных достижений, сведения о которых поступающий вправе представить при приеме, а также наличия договора о целевом обучении.

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

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

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

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

При реализации учебных дисциплин применяются следующие современные образовательные технологии:

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



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

Применение информационно-компьютерных технологий в учебном процессе показывает новые технические средства, формы, методы преподавания и новый подход к процессу обучения. Преподаватель эффективно использует современные информационные технологии, которые открывают большие возможности расширения образовательных рамок по учебной дисциплине.

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

Варианты использования мультимедиа в работе с обучающимися:

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

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

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

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

Используемые в учебном процессе традиционные и современные образовательные технологии, позволяют повысить мотивацию обучающихся, добиться хороших результатов обучения и позитивной динамики учебных достижений обучающихся. Их

знания, умения и навыки, личностные качества являются определяющими для того, чтобы быть востребованным в определенных сферах деятельности.

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

### **4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся**

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

Университет обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения согласно требованиям Положения П ВГАУ 1.6.01-2020 «Положение о самостоятельной работе обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования».

### **4.4. Требования к условиям реализации образовательной программы ПССЗ**

Требования к условиям реализации образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включают в себя:

- общесистемные требования к реализации образовательной программы;
- материально-техническое обеспечение;
- учебно-методическое обеспечение;
- кадровое обеспечение;
- финансовые условия реализации образовательной программы.

#### **4.4.1. Обеспечение общесистемных требований к реализации ОП ПССЗ**

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

#### **4.4.2. Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

Состояние кадрового обеспечения образовательного процесса по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) приведено в приложении 4.

#### **4.4.3. Учебно-методическое обеспечение**

Образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), практикам, итоговой аттестации. Эти документы обеспечивают необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривают контроль качества освоения обучающимися ОП ПССЗ в целом и отдельных ее компонентов.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и /или электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Реализация ОП ПССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося в течение всего периода обучения к библиотечному фонду, сформированному в соответствии с полным перечнем дисциплин образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, включающему документы, имеющиеся в Библиотеке, а также электронные образовательные ресурсы удаленного доступа, право пользования которыми определяется договорами.

При использовании электронной информационно-образовательной среды обучающимся обеспечивается предоставление права одновременного доступа не менее 25 процентов от их численности к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

В Университете созданы возможности для обеспечения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

В читальных залах оборудованы рабочие места со специальным техническим оборудованием и программным обеспечением, предоставляющим пользователям с нарушениями зрения доступ к текстовой информации с помощью синтезатора речи. Для компьютерных клавиатур приобретены накладки со шрифтом Брайля. В Университете созданы возможности для обеспечения инвалидов и лиц с ОВЗ образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Таблица 4.1 - Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС			
2023-2024	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Контракт №411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	3.	Лицензионный контракт № 226/ДУ от 25.07.2023 (ЭБС Юрайт – СПО)	05.08.2023 – 04.08.2024
	4.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2024
	5.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022. (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017- 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027)
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

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

#### 4.4.4. Материально-техническое обеспечение

Университет располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Реализация ОП ПССЗ обеспечивает:

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

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

Специальные помещения Университета представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Для реализации ОП ПССЗ перечень материально-технического обеспечения включает в себя специальные помещения и помещения для самостоятельной работы. Специальные помещения (учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ОП ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) включают:

- Учебные аудитории для проведения учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар): оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экран; выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы.

- Лаборатория «Лаборатория по оценке качества мясных и молочных продуктов», имеющая комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.

- Лаборатория «Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены», комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.

- Лаборатория «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.

- Лаборатория для занятий по иностранному языку: ЖК телевизор, аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска компьютеры в аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет.

- Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации.

- Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой и информационными ресурсами представлены в приложении 5.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Сведения о программном обеспечении общего назначения приведены в таблице 4.2., сведения о специализированном программном обеспечении – в таблице 4.3.

Таблица 4.2. Сведения о программном обеспечении общего назначения

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

Таблица 4.3. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	<a href="https://docs.google.com">https://docs.google.com</a>
2	Векторный графический редактор InkScape (альтернатива CorelDraw) (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Визуальный ЯП для моделирования динамических систем VisSim	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Виртуальная лаборатория Гидромеханики. Гидравлика	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Виртуальная лаборатория по деталям машин Solo	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Виртуальная лаборатория по сопromату Colambus	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Виртуальная лаборатория Сопротивление материалов	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Геоинформационная система ArcGIS Workstation	ПК ГИС лаборатории
9	Геоинформационная система ObjectLand	ПК в локальной сети ВГАУ
10	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ
11	Интегрированная среда разработки Android Studio	ПК в локальной сети ВГАУ
12	Интегрированная среда разработки Eclipse	ПК в локальной сети ВГАУ
13	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК ауд. 116, 120 (K1)
14	Облачная программа для управления проектами Trello	ПК в локальной сети ВГАУ
15	Пакет разработки ПО для контроллеров LOGO! Soft Comfort Demo	<a href="https://new.siemens.com/global/en.html">https://new.siemens.com/global/en.html</a>
16	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК ауд.122а (K1)
17	Платформа 1С v7.7/8	ПК в локальной сети ВГАУ
18	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК в локальной сети ВГАУ
19	Программа автоматизированного проектирования nanoCAD Электро	ПК на кафедре

		Электротехники
20	Программа анализа инвестиционных проектов Альт Инвест Сумм 8	ПК ауд 115, 119 (К1)
21	Программа проектирования освещения DIALux	ПК на кафедре БЖД
22	Программа расчета и проектирования АРМ WinMachine	ПК , ауд 20 (К2), ауд. 104, 321 (К3)
23	Программа финансового анализа ИНЭК Аналитик	ПК в локальной сети ВГАУ
24	Программный комплекс КОРАЛЛ – Ферма КРС (демоверсия)	ПК в локальной сети ВГАУ
25	Растровый графический редактор Gimp (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
26	Система имитационного моделирования AnyLogic 8.5.0 Personal Learning Edition	ПК ауд. 116, 120 (К1)
27	Система компьютерной алгебры Mathcad	ПК в локальной сети ВГАУ
28	Система компьютерной алгебры Maxima	ПК в локальной сети ВГАУ
29	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
30	Система электронного документооборота EOS for SharePoint	<a href="https://deloweb.ms.vsau.ru/D_ELOWEB">https://deloweb.ms.vsau.ru/D_ELOWEB</a>
31	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК ауд. 122, 219, 224, 321, 370 (К1)
32	Среда программирования Microsoft Visual Studio (msdn)	ПК ГИС-лаборатории
33	Среда программирования CodeGear Delphi 2009	ПК ауд. 122 (К1)
34	Среда программирования FreePascal	ПК в локальной сети ВГАУ
35	Среда разработки ПО для языка программирования R Studio Desktop	ПК в локальной сети ВГАУ
36	Цифровая фотограмметрическая система Photomod	ПК ауд. 122, 219, 224, 370 (К1)

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных системах приведены в таблице 4.4.

Таблица 4.4. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант*	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс*	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

\*Доступ к полным базам осуществляется на основе ПО установленного на ПК в локальной сети университета

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы, включая используемое программное обеспечение, приведены в приложении 5.

#### **4.4.5. Финансовые условия реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы ПССЗ осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

#### **4.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества ОП ПССЗ**

Качество ОП ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования ОП ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества ОП ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями.

Основные положения оценки качества отражены в локальных нормативных документах Университета: П ВГАУ 1.1.05 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования, РК ВГАУ 0.2.01 – 2018 РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ.

### **5. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

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

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

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

- патриотическое и гражданско-правовое воспитание – содействие становлению активной гражданской позиции обучающегося, осознанию ответственности, усвоению норм правомерного поведения;



- духовно-нравственное воспитание – создание условий для формирования этических принципов, моральных качеств обучающегося;
- эстетическое воспитание – содействие развитию интереса обучающегося к кругу проблем, решаемых средствами художественного творчества, и пониманию произведений искусства;
- физическое воспитание и формирование стремления к здоровому образу жизни – совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепления здоровья, усвоения навыков здорового образа жизни;
- профессионально-трудовое воспитание – формирование творческого подхода и самосовершенствования в избранной профессии, приобщение обучающегося к традициям и ценностям профессионального сообщества.

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

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

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

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

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

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

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

Институт кураторства - одно из важнейших звеньев воспитательной системы вуза. Ежегодно приказом ректора назначаются кураторы студенческих групп на 1 – 4 курсах из числа профессорско-преподавательского состава. Планирование и проведение воспитательной работы со студентами отражается в журналах кураторов. Основными формами работы кураторов со студенческими группами являются кураторские часы, проводимые один раз в две недели, и индивидуальная работа с обучающимися. Информационной и методической поддержке кураторов студенческих групп способствует проводимый в Университете семинар кураторов. На заседаниях кафедр систематически заслушиваются отчеты кураторов о проводимой работе с обучающимися.

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

- объединение студентов в составе профсоюзной организации Университета;
- студенческие советы общежитий;
- творческие объединения молодежного центра;
- штаб студенческих трудовых отрядов;
- волонтерский корпус;
- православный молодежный центр;
- старостаты. Все органы студенческого самоуправления университета являются самостоятельными и независимыми, вместе с тем они работают в тесном взаимодействии друг с другом.

Ежегодно в период летнего трудового семестра создаются разнопрофильные (сельскохозяйственные, ветеринарные, строительные, педагогические, поисковые, социальные) студенческие трудовые отряды, работающие на территории г. Воронежа, Воронежской и Липецкой областей, Краснодарского края. Участвуют обучающиеся и в деятельности всероссийских сводных отрядов, например, отряде «Тигр», путинном отряде. Обучающиеся Университета принимают участие в конкурсах по защите социально значимых молодежных проектов, успешно защищают их, ежегодно принимают участие во Всероссийских и региональных образовательных форумах «Селигер», «Молгород», «Территория смыслов на Клязьме».

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

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

Ежедневно в радиовыпусках представляются данные о результатах смотров, конкурсов и соревнований различного уровня, поздравляются победители.

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

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

Для проведения воспитательной деятельности в Университете создана необходимая материально-техническая база: актовые залы на 408 и 210 мест, аудитории, оборудованных мультимедийной техникой для проведения кураторских часов. В вузе имеется необходимое оборудование, материалы и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых мероприятий: акустическая система, обеспечивающая звуковое оформление мероприятий; стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видеоматериалов во время проведения мероприятий; комплекты костюмов для коллективов художественной самодеятельности, которые ежегодно обновляются и пополняются.

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

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

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

В Университете созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса. В вузе имеются стадион, 8 спортивных залов; 5 спортивных площадок. Вводится в действие новый спортивный комплекс. Функционируют 38 спортивных секций. Ежегодно проводятся различные спортивные состязания, обучающиеся принимают участие в соревнованиях различных уровней. В общежитиях функционируют спортивные комнаты. Организация спортивно-оздоровительной работы обеспечена необходимым спортивным инвентарем и оборудованием, необходимой спортивной формой. Большое воспитательное воздействие имеет на студентов ставшая традиционной «Зарядка с чемпионом».

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

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

В соответствии со стратегией молодежной политики в Университете осуществляется поддержка талантливых студентов в сфере науки, творчества, спорта, общественной деятельности. Разработана и реализуется система внутривузовского морального и материального поощрения. Ежегодно Университет представляет лучших студентов на получение именных стипендий Президента и Правительства РФ, администрации Воронежской области, Ученого совета Университета, ООО «ЭкоНива – АПК Холдинг». Социальными партнерами в системе поощрения обучающихся Университета выступает администрация Воронежской области, Управа Центрального района городского округа г. Воронеж. В Университете апробируется программа бесплатного питания. Таким образом, оказывается поддержка, как малоимущим обучающимся, так и активно участвующим в спортивной и культурно-массовой деятельности.

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

Составной частью всей социальной и воспитательной деятельности является организация работы с обучающимися нового набора по их адаптации к вузовской системе обучения и особенностям студенческой жизни. С этой целью издана памятка первокурснику «У нас так принято», проводится комплекс творческих и спортивных

мероприятий: День первокурсника, творческий фестиваль «Осень первокурсников», спортивный праздник «Приз первокурсника» и др. Организуются встречи студентов нового набора с деканами и заместителями деканов, преподавателями кафедр факультетов. Традиционным является проведение Дня знаний. Ежегодно кураторами первых курсов создается социальный портрет группы и отдельно каждого обучающегося в ней. Изучаются личностные, индивидуальные, творческие способности, интересы и склонности. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении обучающихся в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности.

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

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

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

- степень стабильности и четкости работы всех элементов социально-воспитательной системы Университета;
- массовость участия студентов в различных факультетских и университетских мероприятиях;
- качество участия обучающихся в различных мероприятиях, результативность участников соревнований, фестивалей, конкурсов;
- присутствие живой инициативы обучающихся, их стремление к повышению качества проведения мероприятий;
- степень удовлетворенности обучающихся качеством образовательного процесса;
- стремление реализовать себя в дальнейшем именно в профессиональной деятельности по полученной в Университете специальности;
- отсутствие правонарушений среди обучающихся. В результате проведения анкетирования готовятся итоговые документы, планы корректирующих и предупреждающих мероприятий. Проблемы и перспективы организации воспитательной деятельности в вузе ежегодно рассматриваются на Ученом совете Университета, совете по социально-воспитательной работе, Ученых советах факультетов, педагогическом совете

отделения среднего профессионального образования и заседаниях кафедр и семинарах кураторов. Анализ воспитательной работы преподавателей является одним из критериев рейтинговой оценки их профессионального уровня.

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

Воспитательная работа отделения СПО осуществляется в соответствии с календарным планом воспитательной работы (Приложение 6) и рабочей программой воспитания (Приложение 7).

## **6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОП ПССЗ**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения оценка результатов освоения обучающимися ОП ПССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек – оценка результатов освоения основ медицинских знаний.

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы разработаны оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Оценочные средства включают:

- вопросы для устного опроса по дисциплинам и профессиональным модулям;
- тесты по дисциплинам учебного плана;
- практические задания по дисциплинам учебного плана;
- вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам, профессиональным модулям учебного плана;

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

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

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

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в

иной форме, предусмотренной учебным планом, программой дисциплины, профессионального модуля.

## **6.2. Организация итоговой аттестации выпускников**

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Итоговая аттестация по ОП ПССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Основные положения итоговой аттестации, требования к проведению демонстрационного экзамена, порядку выполнения дипломных работ и процедуре их защиты, контрольно-измерительные и оценочные материалы итоговой аттестации, примерные темы дипломных работ приводятся в Программе итоговой аттестации.

## **7. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по образовательной программе ПССЗ обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательной программы среднего профессионального образования, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Условия, предусматривающие особенности реализации адаптированной образовательной программы (АОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для лиц с ОВЗ представлены в приложении 8.

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентирована положением университета П ВГАУ 1.1.01 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.; П ВГАУ 1.6.02-2022 Положение по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения для лиц с инвалидностью и ОВЗ.

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в Университете включают условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся.

Университетом предусматриваются специальные условия, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия,

без которых невозможно или затруднено освоение образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья Университетом обеспечивается:

1) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению: адаптация официального сайта ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG); В образовательном процессе используются лицензионные программные продукты.

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий; о рабочих учебных планах, рабочих программах дисциплин, программах практик, размещенных на официальном сайте Университета.

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).

2) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху: обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения образовательной организации, а также их пребывания в указанных помещениях.

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

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

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

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

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



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

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

В учебных корпусах, в библиотеке и на территории университетского городка действует кабельный интернет, WiFi. Заключен договор с Воронежской областной специальной библиотекой для слепых имени В.Г. Короленко, по которому слабовидящим предоставляется необходимая литература. В библиотеке имеется дежурный-консультант, в должностные обязанности которого входит обслуживание категории обучающихся с ОВЗ (прием заявки и адресная доставка литературы).

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

**Учебный план образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Учебный план образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлен на сайте Университета.

**Календарный учебный график образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Календарный учебный график образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлен на сайте Университета.

+

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.01 Русский язык  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

**1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ**

Дисциплина СОО.01.01 «Русский язык» является учебной дисциплиной обязательной предметной областью «Филология» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплины общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

Целью дисциплины СОО.01.01 «Русский язык» является формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; формирование информационных умений и навыков; освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; формирование знаний о языковой норме и ее разновидностях, нормах речевого поведения в различных сферах общения; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Учебная дисциплина СОО.01.01 «Русский язык» ориентирована на достижение следующих *задач*:

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

**Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю, оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования.

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

**Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

**знать/ понимать:**

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

**уметь:**

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

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

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

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

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

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

**4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Общие сведения о языке

Раздел II. Система языка. Культура речи

Раздел III. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы

Раздел IV. Лексикология и фразеология. Лексические нормы

V. Морфология. Морфологические нормы

VI. Орфография. Основные правила орфографии

VII. Речь. Речевое общение

VIII. Информационно-смысловая переработка текста

IX. Общие сведения о языке

X. Синтаксис. Синтаксические нормы

XI. Пунктуация. Основные правила пунктуации

XII. Функциональная стилистика. Культура речи

**5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.02 Литература  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

**1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ**

Дисциплина СОО.01.02 «Литература» является учебной дисциплиной обязательной предметной областью «Филология» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплины общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

**Целью** дисциплины СОО.01.02 «Литература» является приобщение обучающихся к шедеврам литературы; формирование представления о литературе как духовной, нравственной и культурной ценности народа; формирование способности воспроизведения содержания литературного произведения; формирование представления об общечеловеческом содержании изученных литературных произведений.

Учебная дисциплина СОО.01.02 «Литература» ориентирована на достижение следующих **задач**:

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

**Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- формирование толерантного поведения в поликультурном мире, готовность и спо-

способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- формирование готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- формирование эстетического отношения к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

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

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

#### **Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

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

#### **Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

##### **знать/ понимать:**

- образную природу словесного искусства;

- содержание изученных литературных произведений;

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

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

- основные теоретико-литературные понятия.

##### **уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения;

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

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

- раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание литературных произведений;

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

- соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;

- сопоставлять литературные произведения;



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

- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению.

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

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

- обоснование выбора художественного произведения для анализа;

- выделение темы или идеи произведения;

- анализ жанрово-родового выбора автора;

- определение контекстуального значения слов и фраз, оценка их художественной выразительности;

- анализ авторского выбора определенных композиционных решений в произведении;

- осмысление точки зрения автора и/или героев по тому, что подразумевается в тексте (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.).

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

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 108 часов.

### **4. Содержание дисциплины.**

Введение

Раздел I. Литература второй половины XIX века.

Раздел II. Литература народов России.

Раздел III. Зарубежная литература.

Раздел IV. Литература конца XIX — начала XX века.

Раздел V. Литература XX века.

Раздел VI. Литература народов России.

Раздел VII. Зарубежная литература.

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

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

## **Аннотация рабочей программы дисциплины СОО.01.03 Математика среднего профессионального образования специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

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

Дисциплина СОО.01.03 «Математика» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года и 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины СОО.01.03 «Математика» направлено на достижение следующих **целей**:

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

Учебная дисциплина СОО.01.03 «Математика» ориентирована на достижение следующих **задач**:

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

### **Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

### **Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать

- деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
  - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
  - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
  - целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.

#### **Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

##### **знать/ понимать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира;

##### **уметь:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

- находить производные элементарных функций; использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

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

- практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;
- описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;
- построения и исследования простейших математических моделей;
- анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера;
- исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 232 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 206 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 18 часов;
- промежуточная аттестация – 6 часов;
- консультации – 2 часа.

### **4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Введение

Раздел II. Числа и вычисления

Раздел III. Функции и графики

Раздел IV. Степени и корни

Раздел V. Показательная, логарифмическая, тригонометрические функции

Раздел VI. Начала математического анализа

Раздел VII. Первообразная и интеграл  
Раздел VIII. Уравнения и неравенства  
Раздел IX. Геометрия  
Раздел X. Комбинаторика и теория вероятностей

**5. Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет; экзамен

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.04 Иностранный язык  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

**1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ**

Дисциплина СОО.01.04 «Иностранный язык» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

**Целью** дисциплины СОО.01.04 «Иностранный язык» является дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции, развитие способности и готовности к самостоятельному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний.

Учебная дисциплина СОО.01.04 «Иностранный язык» ориентирована на достижение следующих **задач**:

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

### **Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

### **Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

### **Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

#### **знать/ понимать:**

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

#### **уметь:**

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

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

- общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;
- получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;
- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;

- изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран;
- ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России.

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

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

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа.

### **4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Повседневная жизнь семьи

Раздел II. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа

Раздел III. Здоровый образ жизни и забота о здоровье

Раздел IV. Обучение в колледже, жизнь в колледже, праздники колледжа

Раздел V. Современный мир профессий

Раздел VI. Молодежь в современном обществе

Раздел VII. Покупки

Раздел VIII. Туризм

Раздел IX. Проблемы экологии

Раздел X. Условия проживания в городской/сельской среде

Раздел XI. Технический прогресс: перспективы и последствия

Раздел XII. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столицы и крупные города, регионы, система образования, достопримечательности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи), страницы истории

Раздел XIII. Выдающиеся люди родной страны/ стран изучаемого языка, их вклад в мировую культуру и науку, государственные деятели, ученые, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актеры и т.д.

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

**6. Разработчики рабочей программы – преподаватель Завалишина Н.В., преподаватель Касьянова Ю.А.**

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.05 Информатика  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

#### **1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ**

Дисциплина СОО.01.05 «Информатика» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

**Целью** дисциплины СОО.01.05 «Информатика» является освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Содержание дисциплины СОО.01.05 «Информатика» направлено на достижение следующих **задач**:

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

**Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;



- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

#### **Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

##### **знать/ понимать:**

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

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

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

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

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

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

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

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

##### **уметь:**

- использовать готовые прикладные компьютерных программ по профилю подготовки;

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

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

- создавать тексты посредством квалифицированного клавиатурного письма с использованием базовых средств текстовых редакторов, используя нумерацию страниц, списки, ссылки, оглавления; проводить проверку правописания; использовать в тексте списки, таблицы, изображения, диаграммы, формулы;
- создавать записи в базе данных;
- создавать презентации на основе шаблонов;
- тискать информацию с применением правил поиска (построения запросов) в базах данных, компьютерных сетях, некомпьютерных источниках информации (справочниках и словарях, каталогах, библиотеках) при выполнении заданий и проектов по различным учебным дисциплинам;
- передавать информации по телекоммуникационным каналам в учебной и личной переписке.

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

- владения навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- владения различными способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- овладения компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- использования типовых приемов написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- применения на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

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

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 144 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 134 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 10 часов.

**4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Цифровая грамотность

Раздел II. Теоретические основы информатики

Раздел III. Алгоритмы и программирование

Раздел IV. Информационные технологии

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

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.06 Физика  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

## **1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ**

Дисциплина СОО.01.06 «Физика» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

**Целью** дисциплины СОО.01.06 «Физика» формирование интереса и стремления, обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей и развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям.

Учебная дисциплина СОО.01.06 «Физика» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- приобретение системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях, включая механику, молекулярную физику, электродинамику, квантовую физику и элементы астрофизики;

- формирование умений применять теоретические знания для объяснения физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;

- освоение способов решения различных задач с явно заданной физической моделью, задач, подразумевающих самостоятельное создание физической модели, адекватной условиям задачи;

- понимание физических основ и принципов действия технических устройств и технологических процессов, их влияния на окружающую среду;

- овладение методами самостоятельного планирования и проведения физических экспериментов, анализа и интерпретации информации, определения достоверности полученного результата;

- создание условий для развития умений проектно-исследовательской, творческой деятельности.

### **Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях;

- ценностное отношение к государственным символам; достижениям российских учёных в области физики и технике;

- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного;

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;

- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

- готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни;

- расширение опыта деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки;
- осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
- владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания;
- владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;
- уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;
- владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность информации;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

**Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

**знать/ понимать:**

- распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов механики, молекулярно-кинетической теории строения вещества и электродинамики: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел; диффузия, броуновское

движение, строение жидкостей и твёрдых тел, изменение объёма тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов;

- учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчёта, абсолютно твёрдое тело, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел, точечный электрический заряд при решении физических задач;

- распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов электродинамики и квантовой физики: электрическая проводимость, тепловое, световое, химическое, магнитное действия тока, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект (фотоэффект), световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

**уметь:**

- описывать механическое движение, используя физические величины: координата, путь, перемещение, скорость, ускорение, масса тела, сила, импульс тела, кинетическая энергия, потенциальная энергия, механическая работа, механическая мощность; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами;

- описывать изученные тепловые свойства тел и тепловые явления, используя физические величины: давление газа, температура, средняя кинетическая энергия хаотического движения молекул, среднеквадратичная скорость молекул, количество теплоты, внутренняя энергия, работа газа, коэффициент полезного действия теплового двигателя; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами;

- описывать изученные электрические свойства вещества и электрические явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, электрическое поле, напряжённость поля, потенциал, разность потенциалов;

- описывать изученные свойства вещества (электрические, магнитные, оптические, электрическую проводимость различных сред) и электромагнитные явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, сила тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, разность потенциалов, ЭДС, работа тока, индукция магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, индуктивность катушки, энергия электрического и магнитного полей, период и частота колебаний в колебательном контуре, заряд и сила тока в процессе гармонических электромагнитных колебаний, фокусное расстояние и оптическая сила линзы; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы; указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами;

- описывать изученные квантовые явления и процессы, используя физические величины: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона, период полураспада, энергия связи атомных ядер; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы; указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами, вычислять значение физической величины;

- анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон Ома, законы последовательного и параллельного соединения проводников, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, закон прямолинейного распространения света, законы отражения света, законы преломления света; уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада; при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости;

- решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины;

- решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления.

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

- использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде;

- работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

- использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников; критически анализировать получаемую информацию.

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

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 102 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 6 часов.

### **4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Введение

Раздел II. Механика

Раздел III. Молекулярная физика и термодинамика

Раздел IV. Электродинамика

Раздел V. Колебания и волны

Раздел VI. Основы специальной теории относительности

Раздел VII. Квантовая физика

Раздел VIII. Элементы астрономии и астрофизики

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

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.07 Химия  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

**1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ**

Дисциплина СОО.01.07 «Химия» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

**Целью** дисциплины СОО.01.07 «Химия» является формирование основ науки химии, как области современного естествознания, практической деятельности человека и одного из компонентов мировой культуры, представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы, о месте химии в системе естественных наук и её ведущей роли в обеспечении устойчивого развития человечества.

Учебная дисциплина СОО.01.07 «Химия» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- воспитание убеждённости в познаваемости явлений природы, уважения к процессу творчества в области теоретических и прикладных исследований в химии, формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;
- развитие мотивации к обучению и познанию, способностей к самоконтролю и самовоспитанию на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, формирование у них сознательного отношения к самообразованию и непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности, ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни;
- формирование умений и навыков разумного природопользования, развитие экологической культуры, приобретение опыта общественно-полезной экологической деятельности.

**Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

#### **Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

##### **знать/ понимать:**

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

##### **уметь:**

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

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

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

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

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 134 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 36 часов.

#### **4. Содержание дисциплины.**

Введение

Раздел I. Теоретические основы органической химии

Раздел II. Неорганическая химия.

Раздел III. Химия и жизнь.

Раздел IV. Теоретические основы органической химии

Раздел V. Углеводороды

Раздел VI. Кислородсодержащие органические соединения

Раздел VII. Азотсодержащие органические соединения.

Раздел VIII. Высокомолекулярные соединения.

#### **5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.**



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

### **Аннотация рабочей программы дисциплины СОО.01.08 Биология среднего профессионального образования специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

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

Дисциплина СОО.01.08 «Биология» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины СОО.01.08 «Биология» направлено на достижение следующих *целей*:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (клетка, организм, популяция, вид, экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно научной картины мира; методах научного познания;

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

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

Учебная дисциплина СОО.01.08 «Биология» ориентирована на достижение следующих *задач*:

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

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

#### **Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами.

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

для решения научных и профессиональных задач;

- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

### **Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

#### **знать/понимать:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

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

- биологическую терминологию и символику;

#### **уметь:**

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

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

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

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

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

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

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

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

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

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

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

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

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 144 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 128 часов;

- самостоятельная работа обучающегося – 10 часов.

### **4. Содержание дисциплины.**

Введение

Раздел I. Учение о клетке

Раздел II. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Раздел III. Основы генетики и селекции

Раздел IV. Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение

Раздел V. Происхождение человека

Раздел VI. Основы экологии

Раздел VII. Бионика

**5. Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет, экзамен.

**6. Разработчик рабочей программы** – преподаватель Кирьянова Е.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.09 История  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

### **1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ**

Дисциплина СОО.01.09 «История» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего

образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

**Целью** дисциплины СОО.01.09 «История» является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

Учебная дисциплина СОО.01.09 «История» ориентирована на достижение следующих **задач**:

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

### **Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

- формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

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

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

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

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

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

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

**Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

**знать/ понимать:**

- ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;

- значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;

- значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);

- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;

- причины и следствия распада СССР, возрождение Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века;

- особенности развития культуры народов СССР (России);

**уметь:**

- критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

- применять комплекс хронологических умений;

- устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;

- анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени;

- осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

- объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности;

- составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

- отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории;

- составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

- выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

- устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить

события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;

- анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;

- защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

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

- осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);

- взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России.

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

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 136 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 118 часов;

- самостоятельная работа обучающегося –12 часов.

### **4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Россия в годы Первой мировой войны. Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922).

Раздел II. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы.

Раздел III. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.

Раздел IV. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир.

Раздел V. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации.

**5. Форма промежуточной аттестации –экзамен.**

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.10 Обществознание  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

### **1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ**

Учебная дисциплина СОО.01.10 «Обществознание» является обязательным учебным предметом, который входит в состав предметной области «Общественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования общеобразовательной



подготовки СПО и реализуется в I и во II семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

**Целью** дисциплины СОО01.10 «Обществознание» является формирование и развитие личности школьника, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике.

Учебная дисциплина СОО 01.10 «Обществознание» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- сформировать знания об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- овладеть базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- овладеть умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформировать представления об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформировать представления о методах познания социальных явлений и процессов;
- овладеть умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформировать навыки оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития;
- сформировать систему знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; сформировать базовые знания по финансовой грамотности.

### **Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- эффективно разрешать конфликты;

- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;
- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально - правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

**Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

**знать/ понимать:**

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамической системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

**уметь:**

- давать характеристику базовых понятий;
- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные

признаки, закономерности развития;

- анализировать информацию о социальных объектах, выделяя их общие черты и различия, устанавливая соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействие человека и общества, важнейших социальных институтов общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах;

- извлекать из неадаптированных оригинальных текстов знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации с точки зрения социальных норм, экономической рациональности и финансовой грамотности;

- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

- подготовить устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

- успешного выполнения типичных социальных ролей, сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

- совершенствования собственной познавательной деятельности;

- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и в массовой коммуникации, осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

- ориентировки в актуальных общественных событиях и процессах; определения личной и гражданской позиции;

- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;

- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями, социальным положением.

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

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

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 68 часов;

- самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

### **4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Человек и общество

Раздел II. Духовная культура человека и общества

Раздел III. Экономика

Раздел IV. Социальные отношения

Раздел V. Политика.

Раздел VI. Право.

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

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.11 География  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

**1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ**

Дисциплина СОО.01.11 «География» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплины общеобразовательной подготовки СПО и реализуется во II семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

Целью дисциплины СОО.01.11 «География» является: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культуре, бережного отношения к окружающей среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы сети Интернет для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Учебная дисциплина СОО.01.11 «География» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- способствовать обобщению, анализу, восприятию географической информации, основных концепций, теорий, законов и закономерностей географического знания;
- сформировать представления об основах географических знаний и использовать в области профессиональной деятельности.

**Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

– сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

– сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

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

– сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

– сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

– критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

– креативность мышления, инициативность и находчивость.

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

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

– умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

– умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

– представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

– понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии.

**Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

**знать/понимать:**

– основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

– особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

– географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

– особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

Изучение географии на базовом уровне ориентировано на обеспечение общеобразовательной и общекультурной подготовки выпускников, в том числе на формирование целостного восприятия мира.

**уметь:**

– понимать значение географии как науки и объяснять ее роль в решении проблем человечества;

– определять количественные и качественные характеристики географических объектов, процессов, явлений с помощью измерений, наблюдений, исследований;

– составлять таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

– сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики для выявления закономерностей социально-экономических, природных и геоэкологических процессов и явлений;

– сравнивать географические объекты между собой по заданным критериям;

– выявлять закономерности и тенденции развития социально-экономических и экологических процессов и явлений на основе картографических и статистических источников информации;

– раскрывать причинно-следственные связи природно-хозяйственных явлений и процессов;

– выделять и объяснять существенные признаки географических объектов и явлений;

– выявлять и объяснять географические аспекты различных текущих событий и ситуаций;

– описывать изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий;

– решать задачи по определению состояния окружающей среды, ее пригодности для жизни человека;

– оценивать демографическую ситуацию, процессы урбанизации, миграции в странах и регионах мира;

– объяснять состав, структуру и закономерности размещения населения мира, регионов, стран и их частей;

– характеризовать географию рынка труда;

– рассчитывать численность населения с учетом естественного движения и миграции населения стран, регионов мира;

– анализировать факторы и объяснять закономерности размещения отраслей хозяйства отдельных стран и регионов мира;

– характеризовать отраслевую структуру хозяйства отдельных стран и регионов мира;

– приводить примеры, объясняющие географическое разделение труда;

– определять принадлежность стран к одному из уровней экономического развития, используя показатель внутреннего валового продукта;

- оценивать ресурсообеспеченность стран и регионов при помощи различных источников информации в современных условиях функционирования экономики;
- оценивать место отдельных стран и регионов в мировом хозяйстве;
- оценивать роль России в мировом хозяйстве, системе международных финансово-экономических и политических отношений;
- объяснять влияние глобальных проблем человечества на жизнь населения и развитие мирового хозяйства.
- характеризовать процессы, происходящие в географической среде; сравнивать процессы между собой, делать выводы на основе сравнения;
- переводить один вид информации в другой посредством анализа статистических данных, чтения географических карт, работы с графиками и диаграммами;
- составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира;
- делать прогнозы развития географических систем и комплексов в результате изменения их компонентов;
- выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы;
- давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке;
- понимать и характеризовать причины возникновения процессов и явлений, влияющих на безопасность окружающей среды;
- оценивать характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития;
- раскрывать сущность интеграционных процессов в мировом сообществе;
- прогнозировать и оценивать изменения политической карты мира под влиянием международных отношений;
- оценивать социально-экономические последствия изменения современной политической карты мира;
- оценивать геополитические риски, вызванные социально-экономическими и геоэкологическими процессами, происходящими в мире;
- оценивать изменение отраслевой структуры отдельных стран и регионов мира;
- оценивать влияние отдельных стран и регионов на мировое хозяйство;
- анализировать региональную политику отдельных стран и регионов;
- анализировать основные направления международных исследований малоизученных территорий;
- выявлять особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;
- понимать принципы выделения и устанавливать соотношения между государственной территорией и исключительной экономической зоной России;
- давать оценку международной деятельности, направленной на решение глобальных проблем человечества.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;
- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной

жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

– понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

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

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

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 6 часов.

### **4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Общая характеристика мира

Раздел II. Региональная характеристика мира

Раздел III. Глобальные проблемы человечества

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

**6. Разработчик рабочей программы** – преподаватель Волошина Е.В.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины СОО.01.12 Физическая культура среднего профессионального образования специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

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

Дисциплина СОО.01.12 «Физическая культура» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательного цикла учебного плана СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

**Целью дисциплины СОО.01.12 «Физическая культура»** является овладение им системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; а также приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Учебная дисциплина СОО.01.12 «Физическая культура» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- изучить социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- сформировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и



самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленность, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;

- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

#### **Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

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

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

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

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

#### **Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности.

### **Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины:**

#### **знать/ понимать:**

- правила и навыки поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;
- основы здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни, понимание рисков и угроз современного мира.

#### **уметь:**

- сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;
- действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

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

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

– использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

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

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

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 72 часов.

**4. Содержание дисциплины.**

**Раздел I. Физическая культура, как часть культуры общества и человека**

**Раздел II. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности.**

**5. Форма промежуточной аттестации** –зачет, дифференцированный зачет

**6. Разработчик рабочей программы** – преподаватель Повалева Т.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СОО.01.13 Основы безопасности жизнедеятельности  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

**1. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина СОО.01.13 «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования, базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

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

Содержание программы СОО.01.13 «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Учебная дисциплина СОО.01.13 «Основы безопасности жизнедеятельности» ориентирована на достижение следующих **задач**:

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

- знания правил и владение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- владения умением сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;
- умения действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- формирования морально-психологических и физических качеств гражданина, необходимых для прохождения военной службы;
- воспитания патриотизма, уважения к историческому и культурному прошлому России, и ее Вооруженным Силам;
- изучения гражданами основных положений законодательства Российской Федерации в области обороны государства, воинской обязанности и военной службы;
- приобретения навыков в области гражданской обороны;
- изучения основ безопасности военной службы, основ огневой, индивидуальной тактической и строевой подготовки, сохранения здоровья в период прохождения военной службы и элементов медицинской подготовки, вопросов радиационной, химической и биологической защиты войск и населения.

**Планируемые личностные результаты освоения учебной дисциплины:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

**Планируемые метапредметные результаты освоения учебной дисциплины:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных – ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**Планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины: знать/понимать:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально- нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

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

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

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

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

**уметь:**

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

– пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

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

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

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

– оказывать первую медицинскую помощь.

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

– ведения здорового образа жизни;

– оказания первой медицинской помощи;

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

– обращения в случае необходимости в службы экстренной помощи.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 68 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 2 часов;

**4. Содержание дисциплины.**

Раздел I. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел III. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел IV. Основы медицинских знаний

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

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

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

**1. Место дисциплины в структуре ОПССЗ**

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*:

1) 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;

2) 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;

3) освоение комплекса систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

4) овладение умениями и навыками поиска и систематизации исторической информации, работы с различными типами исторических источников, критического анализа исторической информации;

5) 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»**

## **2. 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 в неблагоприятной экологической обстановке

Тема 1.7. Обеспечение безопасности в 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 ОПССЗ**

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.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
СГЦ.05 Основы бережливого производства  
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

**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 ОПСССЗ**

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 ОПССЗ

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 ОПССЗ**

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 ОПСССЗ**

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	знать	особенности русского национального языка

	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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 ОПССЗ**

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

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

Учебная дисциплина МДК.01.01 «Технология приемки и первичной обработки молочного сырья» 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 сырья» 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 сырья» направлено на достижение следующей **целей**:

- изучение особенностей современной технологии производства и первичной обработки молока-сырья в сельскохозяйственных предприятиях;
- изучение закономерностей, происходящих в молоке при его производстве, хранении и транспортировании;
- развитие и формирование способности понимать качественные характеристики и свойства молока-сырья, как объекта технологической переработки;
- 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;

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

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

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 внутризаводского 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 внутризаводского 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 **целей:** 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 гигиене 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 ОПСССЗ**

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 ОПСССЗ**

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 ОПССЗ**

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»**

**1. 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.

**2. 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.

### **3. 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. Теххимический 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).

### 3. 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).

### 4. 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	Изучение нормативной документации, стандартов, регламентирующих показатели мясной продукции. Практические аспекты организации изучения

нормативной документации, регулирующей деятельность предприятий мясной отрасли.	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 ОПССЗ**

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 ОПССЗ**

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 ОПСССЗ**

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.

### 5. 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).

### 6. 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 рецептур моющих и антисептических растворов.	2
Самостоятельная работа		18
Оформление отчета		2
Защита отчета по практике		2
<b>Всего</b>		<b>36</b>
<b>в т.ч. практическая подготовка</b>		<b>18</b>

### 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 ОПССЗ**

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
<b>Раздел 1. Мясное сырье</b>		
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.	28

	<p>Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса.</p> <p>Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья.</p> <p>Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных</p>	
Тема 1.2. Обработка продуктов убоя	<p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя.</p> <p>Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и качеству на дальнейшую переработку.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки крови.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья.</p> <p>Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя.</p> <p>Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя.</p> <p>Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя</p>	28
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
<b>Раздел 2. Молочное сырье</b>		

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
2.1. Изучение качества сырья, приемка и технохимический контроль	Изучение организации приемки сырья, входном контроле качества сырья и контроле качества готовой продукции; Изучение оформления документов при приемке молока и выпуске готовой продукции; 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
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
<b>Дифференцированный зачет</b>		1
<b>Всего</b>		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 обращения 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 ОППССЗ**

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 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.

### **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 Ознакомление структурой предприятия	1.1. со	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 с заданными условиями	в	Определение потребности в сырье и мощностях исходя из запланированной производственной программы. Заполнение документов на получение/отпуск товарно-материальных ценностей, табеля учета рабочего времени.

**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 ОПССЗ**

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	1. Взятие средней пробы молока. 2. Установление органолептических показателей молока. 3. Изучение ГОСТов на натуральное коровье молоко, методы контроля, правила приемки, транспортирование и хранение молока. 4. Определение органолептических и физико-химических свойств на соответствии с ГОСТ.	10
Тема 3. Изготовление и оценка качества творога и творожных изделий	1 Изучение производственных процессов производства творога. 2 Изучение условий хранения творога. 3 Ознакомление с машинно-аппаратурным оформлением	77

	и эффективной работой оборудования для производства творога и творожных изделий. 4. Изучение способов мойки и контроля санитарного состояния оборудования. 5. Освоение основ организации теххимического контроля при производстве творога. 6. Изучение требований нормативной и технологической документации по производству творога.	
Оформление отчета	Защита отчета по практике	10
Самостоятельная работа		107
Дифференцированный зачет		1
<b>Всего</b>		<b>108</b>
<b>в т.ч. практическая подготовка</b>		<b>12</b>

#### **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 внутризаводского 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 внутривозовского 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 деление 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 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 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.	12
Основной (рабочий) этап соответствует содержанию	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и с ассортиментом выпускаемой	108

<p>программы практики</p>	<p>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 соответствия оснащения цехов технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.</p> <p>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</p>	
---------------------------	--	--

	<p>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</p>	
--	---	--

	<p>с его качеством. Распределение поступившего скота на скотобазах.</p> <p>Проведение уоя скота. Проведение уоя птицы</p> <p>Проведение уоя кроликов.</p> <p>Первичная переработка скота, птицы и кроликов.</p> <p>Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>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.</p> <p>Контроль процессов первичной переработки сырья.</p> <p>Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья.</p> <p>Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.</p> <p>Овладение методами контроль качества продуктов уоя; 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 уоя; определение показателей качества и безопасности продуктов уоя.</p>	
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
<b>Всего</b>		<b>144</b>
<b>в т.ч. практическая подготовка</b>		<b>108</b>

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**6. Разработчик программы:** доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Н.В. Байлова

Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы ПССЗ по специальности 19.02.12  
«Технология продуктов питания животного происхождения»

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее — договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки	
							Количество часов	Доля ставки
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Русский язык	Спесивцева Светлана Ивановна	Основное место работы	Должность – преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Филология, Учитель русского языка и литературы	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Использование новых информационных технологий в профессиональной деятельности педагога», 2021 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС», 2021 Повышение квалификации «Русский язык как иностранный: Специфика процесса преподавания», 2019	72	0,100

					Повышение квалификации «Практика преподавания РКИ на начальном этапе в системе смешанного обучения (Blended learning)» 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020			
2	Литература	Спесивцева Светлана Ивановна	Основное место работы	Должность – преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Филология, Учитель русского языка и литературы	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Использование новых информационных технологий в профессиональной деятельности педагога», 2021 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС», 2021 Повышение квалификации «Русский язык как иностранный: Специфика процесса преподавания», 2019 Повышение квалификации «Практика преподавания РКИ на начальном этапе в системе смешанного обучения (Blended learning)» 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	108	0,150
3	Математика	Петрыкина Елена Сергеевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, бакалавр, направление подготовки 03.03.02 Физика	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Методика преподавания математики в среднем	232	0,322

					профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО», 2022 Повышение квалификации «Инклюзивное образование в системе СПО», 2020			
4	Иностранный язык	Завалишина Наталья Владимировна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее. Программа бакалавриата по направлению «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»	Повышение квалификации «Личное развитие педагога как основа профессионального роста», 2021г. Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации «Современные методики обучения английскому языку в организациях среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС СПО», 2023 Повышение квалификации "Деятельность образовательной организации в условиях реализации ФГОС НОО и ООО третьего поколения", 2022	72	0,100
		Касьянова Юлия Александровна	Основное место работы	Должность – преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, бакалавр, направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации «Теория и методика преподавания иностранных языков в профессиональном образовании английский, немецкий, французский», 2023		
5	Информатика	Креготень Мария Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Технолог сельскохозяйственного производства	Профессиональная переподготовка «Учитель информатики. Методика преподавания информатики и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в соответствии с полученной квалификацией «Учитель информатики», 2022 Повышение квалификации «Использование новых информационных	144	0,200



						технологий в профессиональной деятельности педагога», 2021 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации «Инклюзивное образование в системе СПО», 2022 Повышение квалификации "Обеспечение психологической безопасности образовательной среды в системе СПО", 2022		
6	Физика	Петрыкина Елена Сергеевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, бакалавр, направление подготовки 03.03.02 Физика	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Методика преподавания математики в среднем профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО», 2022 Повышение квалификации «Инклюзивное образование в системе СПО», 2020	108	0,150
7	Химия	Звягина Ольга Владимировна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Магистр, направление подготовки 04.04.01 Химия Диплом о профессиональной переподготовке, присуждена квалификация Преподаватель по направлению «Химия»	Повышение квалификации «Использование новых информационных технологий в профессиональной деятельности педагога», 2021 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации «Основы разработки инфраструктурно-образовательного проекта по направлению «Естественные науки и нанотехнологии», 2021 Повышение квалификации «Инклюзивное образование в системе СПО», 2022 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные	176	0,244

						технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Технология производства и переработка сельскохозяйственной продукции», 2021 Повышение квалификации «Современные проблемы науки и образования в области химии», 2020		
8	Биология	Кирьянова Елена Владимировна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Химия, биология, Учитель химии и биологии	Повышение квалификации "Педагогика, психология профессионального образования", 2022 Повышение квалификации "Основы преподавания биологии в соответствии с обновленными ФГОС", 2022 Повышение квалификации «Содержание и методика реализации учебного процесса по предмету «Биология» в организациях среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС СПО и профстандарта педагога», 2023	144	0,200
9	История	Василенко Ольга Валерьевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат исторических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, История и социальная педагогика, Учитель истории, Социальный педагог	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Актуальные проблемы преподавания истории в вузе», 2022	136	0,189
10	Обществознание	Василенко Ольга Валерьевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат исторических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, История и социальная педагогика, Учитель истории, Социальный педагог	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Актуальные проблемы преподавания истории в вузе», 2022	72	0,100

11	География	Волошина Елена Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Агрохимия и почвоведение, Ученый агроном	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науке», 2020 Повышение квалификации «Выращивание и сертификация семян сахарной свеклы», 2021 Повышение квалификации «Цифровизация агропромышленного комплекса», 2022	72	0,100
12	Физическая культура	Поваляева Татьяна Владимировна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Физическая культура и спорт, Специалист по физической культуре и спорту	Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Профессиональная переподготовка «Педагогика и психология профессионального образования», 2019	72	0,100
13	Основы безопасности	Тарасов Виктор Александрович	На условиях внутреннего	Должность - преподаватель,	Высшее, специалитет, Наземные	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные	68	0,094

	жизнедеятельности		совместительст ва	ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	транспортно- технологические средства, Инженер	технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации "Пожарная безопасность", 2023		
14	История России	Василенко Ольга Валерьевна	На условиях внутреннего совместительст ва	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат исторических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, История и социальная педагогика, Учитель истории, Социальный педагог	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019 Повышение квалификации «Актуальные проблемы преподавания истории в вузе», 2022	62	0,086
15	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дронова Мария Андреевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание -отсутствует	Высшее. Про грамма бакалавриата по направлению «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022г. Повышение квалификации «Современные технологии в решении лингвистических и методических проблем при обучении иностранным языку», 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022	190	0,264
16	Безопасность жизнедеятельности	Тарасов Виктор Александрович	На условиях внутреннего совместительст ва	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Наземные транспортно- технологические средства, Инженер	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации "Пожарная безопасность", 2023	68	0,094
17	Физическая культура	Поваляева Татьяна Владимировна	На условиях внутреннего совместительст ва	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Физическая культура и спорт, Специалист по физической культуре и спорту	Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 2019	221	0,307

					Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Профессиональная переподготовка «Педагогика и психология профессионального образования», 2019			
18	Основы бережливого производства	Яньшева Наталья Васильевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, ученая степень – кандидат химических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере маркетинга, 2009 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023 «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022	48	0,067
19	Основы финансовой грамотности	Мамистова Екатерина Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Бухгалтерский учет, анализ и аудит, Экономист	Повышение квалификации «Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2022 Повышение квалификации «Методика преподавания и современные образовательные технологии», 2021	48	0,067
20	Производство продукции животноводства	Саушкина Елена Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Зоотехния, зооинженер. Высшее, специалитет, Экономика и управление на	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012	72	0,100

				предприятия агропромышленного комплекса, экономист-менеджер	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019			
21	Биохимия мяса и молока	Шеламова Светлана Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - профессор, ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств; инженер-технолог	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023 Повышение квалификации «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 2020 Повышение квалификации «Использование биотехнологий в АПК», 2021 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021	72	0,100
22	Процессы аппараты	Воронцов Владимир Васильевич	На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Машины и аппараты пищевых производств; инженер-механик	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020 Повышение квалификации «Педагогика,	88	0,122

					психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021 Повышение квалификации "Инновационные технологии производства масложировой продукции", 2021			
23	Метрология и стандартизация	Маслова Галина Михайловна	Основное место работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень - отсутствует	Высшее, специалитет, Товароведение и экспертиза товаров, товаровед - эксперт	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2023 Повышение квалификации «Финансово-экономическое управление предприятием», 2020 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022	68	0,094
24	Автоматизация технологических процессов	Воронцов Владимир Васильевич	На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, Машины и аппараты пищевых производств; инженер-механик	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции", 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	88	0,122

						Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021 Повышение квалификации "Инновационные технологии производства масложировой продукции", 2021		
25	Коммуникативные технологии профессиональной деятельности	Данькова Татьяна Николаевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – заведующий кафедрой русского и иностранных языков, ученое звание – доктор филологических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, Русский язык и литература, учитель русского языка и литературы	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации "Государственное и муниципальное управление сельскими территориями", 2021 Повышение квалификации "Русский язык и культура речи", 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020	42	0,058
26	Охрана труда	Тарасов Виктор Александрович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Наземные транспортно-технологические средства, Инженер	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации "Пожарная безопасность", 2023	57	0,079
27	Прикладные компьютерные программы профессиональной деятельности	Литвинова Людмила Ивановна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Математик, Математик-вычислитель	Профессиональная переподготовка «Информационные технологии в профессиональной деятельности», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере Информационных технологий в профессиональной деятельности, 2016 Повышение квалификации	44	0,061



						"Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве", 2021 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации "Информационные системы и технологии в менеджменте АПК", 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022		
28	Основы цифровой экономики	Литвинова Людмила Ивановна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалист, Математик, Математик-вычислитель	Профессиональная переподготовка «Информационные технологии в профессиональной деятельности», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере Информационных технологий в профессиональной деятельности, 2016 Повышение квалификации "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве", 2021 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022 Повышение квалификации "Информационные системы и технологии в менеджменте АПК", 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022	44	0,061
29	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	Байлова Наталья Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание -доцент	Высшее, Специалист, Зоотехния Зооинженер Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012 Повышение квалификации «Системы	108	0,150

					управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022			
		Саушкина Елена Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, Зоотехния, зооинженер. Высшее, специалитет, Экономика и управление на предприятии агропромышленного комплекса, экономист-менеджер	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019	124	0,172
30	Технология приемки и первичной обработки мясного	Новичихина Елена Валерьевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации	232	0,322

	сырья			звание -отсутствует	инженер	"Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2021 Повышение квалификации "Иновационные технологии производства масложировой продукции", 2021 Повышение квалификации "Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС", 2021 Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022 Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023		
31	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Галочкина Надежда Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, пищевая биотехнология, инженер	Повышение квалификации "Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науки", 2020 Повышение квалификации "Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции" 2020 Повышение квалификации "Основы управления персоналом", 2020 Повышение квалификации «Системы менеджмента качества на предприятиях АПК», 2023	260	0,361
32	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание –	Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер	Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере	230	0,319

	х технологических линиях			доцент		менеджмента, 2016 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023		
33	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	Галочкина Надежда Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, пищевая биотехнология, инженер	Повышение квалификации "Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науки", 2020 Повышение квалификации "Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции" 2020 Повышение квалификации "Основы управления персоналом", 2020 Повышение квалификации «Системы менеджмента качества на предприятиях АПК», 2023	144	0,200
34	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	Рязанцева Алина Олеговна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – преподаватель, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства	Повышение квалификации «Организация инклюзивного образования и содействие трудоустройству выпускников с ограниченными возможностями здоровья», 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции», 2021 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Современные информационные технологии и	180	0,250

					электронные образовательные среды в высшем образовании и науки», 2020 Повышение квалификации «Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС», 2021 Повышение квалификации «Инклюзивное образование в системе СПО», 2022			
35	Квалификационный экзамен	Байлова Наталья Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание -доцент	Высшее, Специалист, Зоотехния Зооинженер Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022	8	0,011
36	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Шеламова Светлана Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность - профессор, ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалист, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств; инженер-	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной	97	0,135

					технолог	деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023 Повышение квалификации «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 2020 Повышение квалификации «Использование биотехнологий в АПК», 2021 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021		
37	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Маслова Галина Михайловна	Основное место работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень - отсутствует	Высшее, специалитет, Товароведение и экспертиза товаров, товаровед - эксперт	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2023 Повышение квалификации «Финансово-экономическое управление предприятием», 2020 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022	241	0,335
38	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012 Повышение квалификации «Системы	271	0,376

						управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2023 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021		
39	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	Маслова Галина Михайловна	Основное место работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень - отсутствует	Высшее, специалитет, Товароведение и экспертиза товаров, товаровед - эксперт	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2023 Повышение квалификации «Финансово-экономическое управление предприятием», 2020 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022	108	0,150
40	Производственная практика "Обеспечение безопасности,	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственн	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения	108	0,150

	прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			ых наук, ученое звание - отсутствует		<p>профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019</p> <p>Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2023</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020</p> <p>Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021</p>		
41	Квалификационный экзамен	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалист, зоотехния, зооинженер	<p>Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019</p> <p>Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2023</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной</p>	8	0,011



					деятельности», 2020 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021			
42	Управление деятельностью структурного подразделения	Шалаев Алексей Владимирович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание -доцент	Высшее, специалитет, Бухгалтерский учет и аудит, Экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	Повышение квалификации "Методика преподавания и современные образовательные технологии", 2021 Повышение квалификации "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве", 2021 Повышение квалификации "Управление личными финансами", 2021 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2022 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО"2022	118	0,161
43	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	Шалаев Алексей Владимирович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание -доцент	Высшее, специалитет, Бухгалтерский учет и аудит, Экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	Повышение квалификации "Методика преподавания и современные образовательные технологии", 2021 Повышение квалификации "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве", 2021 Повышение квалификации "Управление личными финансами", 2021 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2022 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО"2022	36	0,050

44	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	Шалаев Алексей Владимирович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание -доцент	Высшее, специалитет, Бухгалтерский учет и аудит, Экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	Повышение квалификации "Методика преподавания и современные образовательные технологии", 2021 Повышение квалификации "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве", 2021 Повышение квалификации "Управление личными финансами", 2021 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2022 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО"2022	36	0,050
45	Квалификационный экзамен	Шалаев Алексей Владимирович	На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание -доцент	Высшее, специалитет, Бухгалтерский учет и аудит, Экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	Повышение квалификации "Методика преподавания и современные образовательные технологии", 2021 Повышение квалификации "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве", 2021 Повышение квалификации "Управление личными финансами", 2021 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2022 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО"2022	8	0,011
46	Изготовитель твора	Новичихина Елена Валерьевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание -отсутствует	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной	279	0,388

						<p>деятельности", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Иновационные технологии производства масложировой продукции", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2022</p> <p>Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022</p> <p>Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023</p>		
47	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	Новичихина Елена Валерьевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалист, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	<p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Иновационные технологии производства масложировой продукции", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального</p>	72	0,100

					образования", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022 Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023			
48	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	Новичихина Елена Валерьевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2021 Повышение квалификации "Иновационные технологии производства масложировой продукции", 2021 Повышение квалификации "Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС", 2021 Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022 Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023	216	0,300
49	Квалификационный экзамен	Новичихина Елена Валерьевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2021 Повышение квалификации	8	0,011

					<p>"Иновационные технологии производства масложировой продукции", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2022</p> <p>Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022</p> <p>Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023</p>			
50	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	Байлова Наталья Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание -доцент	Высшее, Специалист, Зоотехния Зооинженер Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр	<p>Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023</p> <p>Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021</p> <p>Повышение квалификации «Технология производства и переработки</p>	144	0,200

					сельскохозяйственной продукции», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022			
51	Подготовка к демонстрационному экзамену	Новичихина Елена Валерьевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2021 Повышение квалификации "Иновационные технологии производства масложировой продукции", 2021 Повышение квалификации "Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС", 2021 Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022 Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023	36	0,050
		Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер	Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019		

						Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023		
52	Демонстрационный экзамен	Новичихина Елена Валерьевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2021 Повышение квалификации "Иновационные технологии производства масложировой продукции", 2021 Повышение квалификации "Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС", 2021 Повышение квалификации "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания", 2021 Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022 Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023	36	0,050
		Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер	Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016 Повышение квалификации «Системы		

						управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023		
53	Подготовка дипломного проекта (работы)	Галочкина Надежда Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, пищевая биотехнология, инженер	Повышение квалификации "Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науки", 2020 Повышение квалификации "Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции" 2020 Повышение квалификации "Основы управления персоналом", 2020 Повышение квалификации «Системы менеджмента качества на предприятиях АПК», 2023	108	0,150
		Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер	Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023		
		Байлова Наталья	На условиях внутреннего	Должность – доцент, ученая	Высшее, Специалитет, Зоотехния Зооинженер	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров»,		



		Викторовна	совместительст ва	степень - кандидат сельскохозяйствен ных наук Ученое звание -доцент	Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр	диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023 Повышение квалификации «Нормативно- правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022		
		Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительст ва	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйствен ных наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного		

						образования" 2023 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021		
54	Защита дипломного проекта (работы)	Галочкина Надежда Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, пищевая биотехнология, инженер	Повышение квалификации "Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науки", 2020 Повышение квалификации "Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции" 2020 Повышение квалификации "Основы управления персоналом", 2020 Повышение квалификации «Системы менеджмента качества на предприятиях АПК», 2023	36	0,050
		Василенко Ольга Александровна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер	Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023		
		Байлова	На условиях	Должность –	Высшее, Специалитет,	Профессиональная переподготовка		

		Наталья Викторовна	внутреннего совместительства	доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание -доцент	Зоотехния Зооинженер Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр	«Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023 Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022		
		Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы товаров, 2012 Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020 Повышение квалификации "Педагогика,		

						<p>психология высшего и инклюзивного образования" 2023</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020</p> <p>Повышение квалификации «Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

Приложение 5

Сведения о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта (с указанием площади и номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)
1	2	3	4
ОП	Общеобразовательная подготовка		
СОО	Среднее общее образование		
СОО.01	Обязательные учебные предметы		
СОО.01.01	Русский язык	<p>Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ученическая мебель (столы, стулья), шкаф, компьютер, колонки компьютерные</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 5 Площадь 40,5м<sup>2</sup></p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м<sup>2</sup></p>
СОО.01.02	Литература	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ученическая мебель (столы, стулья), шкаф, компьютер, колонки компьютерные	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 5 Площадь 40,5м <sup>2</sup>

		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
COO.01.03	Математика	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 20 Площадь 78,3м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
COO.01.04	Иностранный язык	Лаборатория по иностранному языку для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ЖК телевизор, аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска компьютеры в аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 3 Площадь 31,8м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
COO.01.05	Информатика	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 20 Площадь 78,3м <sup>2</sup>

		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
СОО.01.06	Физика	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 13 Площадь 38,9м <sup>2</sup>
		Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование: наборы установок для изучения законов механики, осциллографы, амперметры, измеритель электроемкости, гониометры, люксметры, гелий-неоновые лазеры, рефрактометр, оптическая скамья, генераторы сигналов низкочастотные, источник напряжения, оптический пирометр, магазин сопротивлений, вольтметры, измеритель электроемкости, весы, разновесы, учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 24 Площадь 27,7м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
СОО.01.07	Химия	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование: фотоколориметры, кондуктометр, сталагмометр, титровальные установки, фотометр пламенный, рефрактометры, поляриметр, песочная баня, весы технические, реактивы, лабораторная посуда, рН-метры, магнитные мешалки, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 17 Площадь 70,9м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
СОО.01.08	Биология	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева,

		демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7- Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	21, пом. I Помещение № 13 Площадь 38,9м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
COO.01.09	История	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ученическая мебель (столы, стулья), шкаф, презентационный комплекс	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 4 Площадь 48,3м <sup>2</sup>
		Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации «Музей истории ВГАУ»: исторические экспонаты (личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1912-2016	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, Этаж 2 Помещение № 79 Площадь 93,4м <sup>2</sup>
		Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации «Музей «Верхний и Средний Дон в годы Великой Отечественной войны 1942-1943 гг.»: исторические экспонаты (образцы советского, немецкого, итальянского и венгерского оружия, награды, личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1942-1943 гг.; столы, стулья.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, Этаж 2 Помещение № 67 Площадь 72,4м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
COO.01.10	Обществознание	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ученическая мебель (столы, стулья), шкаф, презентационный комплекс	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 4 Площадь 48,3м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>



COO.01. 11	География	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 4 Площадь 48,3м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
COO.01. 12	Физическая культура	Спортивный комплекс с плавательным бассейном. Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Зал: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стойки волейбольные, стойки баскетбольные, мячи волейбольные, мячи баскетбольные, корзины для мячей, скакалки, сетка волейбольная, обручи гимнастические, секундомеры, скамейки, стулья для зрителей, стулья ИЗО	394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.81д Помещение № 9 Площадь 634,3м <sup>2</sup>
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации «Бассейн»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды.	394077, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.81д Помещение № 59 Площадь 595,1м <sup>2</sup>
COO.01. 13	Основы безопасности жизнедеятельности	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ученическая мебель (столы, стулья), люксметр, шумомеры, стенд с огнетушителями, манекен для отработки навыков по реанимации «Гоша», стенд по микроклимату, газоанализатор УГ-2 с набором индикаторных средств, спортивный инвентарь, компьютер, колонки компьютерные.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 15 Площадь 36,1м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
ПП	Профессиональная подготовка		
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл		
СГЦ.01	История России	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ученическая мебель (столы, стулья), шкаф, презентационный комплекс	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I

			Помещение № 4 Площадь 48,3м <sup>2</sup>
		Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации «Музей истории ВГАУ»: исторические экспонаты (личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1912-2016	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, Этаж 2 Помещение №79 Площадь 93,4м <sup>2</sup>
		Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации «Музей «Верхний и Средний Дон в годы Великой Отечественной войны 1942-1943 гг.»»: исторические экспонаты (образцы советского, немецкого, итальянского и венгерского оружия, награды, личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1942-1943 гг.; столы, стулья	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 Этаж 2 Помещение № 67 Площадь 72,4м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Лаборатория по иностранному языку для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ЖК телевизор, аудиомэгнофон, магнитно-маркерная доска компьютеры в аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I Помещение № 3 Площадь 31,8м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103 Площадь 19,4м <sup>2</sup>
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11
		Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации «Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11,а. 418
		Учебная аудитория для проведения занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качеств воздушной среды, параметров искусственного освещения электробезопасности.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11,а. 419

		Аудитория для проведения консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 420
		Учебная аудитория. Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 427
СГЦ.04	Физическая культура	Спортивный комплекс с плавательным бассейном Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Зал: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стойки волейбольные, стойки баскетбольные, мячи волейбольные, мячи баскетбольные, корзины для мячей, скакалки, сетка волейбольная, обручи гимнастические, секундомеры, скамейки, стулья для зрителей, стулья ИЗО	394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.81д Помещение № 9 Площадь 634,3м <sup>2</sup>
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Бассейн: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды	394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.81д Помещение № 59 Площадь 595,1м <sup>2</sup>
		Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стойки волейбольные, стойки баскетбольные, мячи волейбольные, мячи баскетбольные, корзины для мячей, скакалки, сетка волейбольная, обручи гимнастические, секундомеры, скамейки, стулья для зрителей, стулья ИЗО	394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.81д Помещение № 9 Площадь 634,3м <sup>2</sup>
СГЦ.05	Основы бережливого производства	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1
СГЦ.06	Основы финансовой	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе: групповых и индивидуальных,	394087, Воронежская область,

	грамотности	консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	г. Воронеж, ул. Мичурина, 1. Здание главного учебного корпуса, а. 164
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1. Здание главного учебного корпуса, а. 220 (с 16.00 до 20.00)
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 166
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice и учебнонаглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Лаборатория по оценке качества мясных и молочных продуктов», имеющая комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а

ОПЦ.03	Процессы и аппараты	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ученическая мебель (столы, стулья), шкаф, презентационный комплекс	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория метрологии и стандартизации»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ученическая мебель (столы, стулья), шкаф, презентационный комплекс	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 21, пом. I
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии профессиональной деятельности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование: плакаты, анимации, видеофильмы, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева,

		аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: зерноуборочный комбайн ДОН-1500А (разрез); стенд «Гидравлическая система зерноуборочного комбайна Дон-1500»; стенд «Гидравлическая система зерноуборочного комбайна СК-5 «Нива»; стенд «Гидростатический привод трансмиссии»; комплекты плакатов по гидравлическим системам зерноуборочных комбайнов.	13, а.5
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: корнеуборочная самоходная машина КС-6; стенд «Гидравлическая система корнеуборочных машин»; плакаты.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.16
		Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118
		Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.212
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.219 (с 16 до 20 ч.)
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.321 (с 16 до 20 ч.)
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а
ОПЦ.07	Охрана труда	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11
		Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации «Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11,а. 418
		Учебная аудитория для проведения занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной	394087, Воронежская область,

		<p>аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качеств воздушной среды, параметров искусственного освещения электробезопасности.</p> <p>Аудитория для проведения консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p> <p>Учебная аудитория. Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p>	<p>г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 419</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 420</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, а. 427</p>
ОПЦ.08	<p>Прикладные компьютерные программы профессиональной деятельности</p> <p>в</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д. 1</p>
ОПЦ.09	<p>Основы цифровой экономики</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д. 1</p>
ПЦ	Профессиональный		

	цикл		
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях		
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабора-торного типа «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, ана-лизатор качества молока, люминоскоп, фо-токолориметр, микроскоп, электро-плита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 165
		Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 250



		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа - технологии и экспертизы продукции животноводства, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной и лабораторной мебели, набор демонстрационного и наглядного оборудования: плакаты со схемами разделки туш и технологических линий производства молочных и мясных продуктов, атлас разделки туш скота; лабораторное оборудование: электронные весы, лабораторная посуда; сушильный шкаф, водяная баня; фотоэлектроколориметр; центрифуга; измельчитель; печь Чижовой; оборудование для производства мясных изделий; рН-метр; «Филин»; аппарат Сокслета; аппарат Кьельдаля.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а, а. 181
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 44
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 44
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 232а
		Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
МДК.01 .03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электро-плита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171

		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
МДК.01 .04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Лаборатория «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции». Шкаф сушильный, термодымовая камера, шприц вакуумный, куттер, весы Ohaus, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ, мясорубка, микроскоп, баня водяная, штатив лабораторный, телевизор, водонагреватель накопительный, электроплита, стол производственный, комплект лабораторной мебели, столы, стулья, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
УП.01.0 1	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1
		Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1
		Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.	397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33
		Договор №159 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «АГРОЭКО-ВОСТОК» от 14.06.2022г.	394077, г. Воронеж, бул. Победы, д.19, офис 1

ПП.01.0 1	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.	397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33
		Договор №159 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «АГРОЭКО-ВОСТОК» от 14.06.2022г.	394077, г.Воронеж, бул.Победы, д.19, офис 1
		Договор №174 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «Черкизово-Свиноводство» от 01.12.2022г.	142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (Мясопереработка Тер.), дом 1, помещение 1, каб. 2
		Договор №184 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «Мясокомбинат Бобровский » от 01.12.2022г.	397700, Воронежская область, Бобровский район, город Бобров, Комсомольская ул., д.1
		Договор №135 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «ЭКОПТИЦА » от 11.05.2022г.	396252, Воронежская Область, р-н Аннинский, пгт Анна, ул Северная, зд. 24
		Договор №16 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «Заречное» от 04.03.2021 г.	396024, Воронежская область, Рамонский район, с. Ступино, ул. Зуборева, д 3., д 1.
		Договор №4 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «ДОН-АГРО» от 25.01.2021 г.	396650, Воронежская область, Россошанский район, г. Россошь, ул. Алексеева, д. 2а, офис 2
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебнонаглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1. 232а
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1		

ПМ.01.0 1(К)	Экзамен по модулю	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Лаборатория по оценке качества мясных и молочных продуктов», имеющая комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171
		Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 40
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
МДК.02 .01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 40
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а

МДК.02 .02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice и учебнонаглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Лаборатория по оценке качества мясных и молочных продуктов», имеющая комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
МДК.02 .03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 165
		Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 44

		сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 44
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа - технологии и экспертизы продукции животноводства, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной и лабораторной мебели, набор демонстрационного и наглядного оборудования: плакаты со схемами разделки туш и технологических линий производства молочных и мясных продуктов, атлас разделки туш скота; лабораторное оборудование: электронные весы, лабораторная посуда; сушильный шкаф, водяная баня; фотоэлектроколориметр; центрифуга; измельчитель; печь Чижовой; оборудование для производства мясных изделий; рН-метр; «Филин»; аппарат Сокслета; аппарат Къельдаля.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а, а. 181
		Учебная аудитория для самостоятельной работы и курсового проектирования: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
		Договор о практической подготовке обучающихся № 159 от 14.06.2022 г. между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ГК «Агроэко»	394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, д. 19, офис 1
УП.02.0 1	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Лаборатория по оценке качества мясных и молочных продуктов», имеющая комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	
		Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.	397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33
		Договор №159 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «АГРОЭКО-ВОСТОК» от 14.06.2022г.	394077, г. Воронеж, бул. Победы, д.19, офис 1
ПП.02.0 1	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
		Договор о практической подготовке обучающихся № 159 от 14.06.2022 г. между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ГК «Агроэко»	394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, д. 19, офис 1
ПМ.02.0 1(К)	Экзамен по модулю	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Лаборатория по оценке качества мясных и молочных продуктов», имеющая комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171
		Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 40
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного		

	подразделения		
МДК.03 .01	Управление деятельностью структурного подразделения	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1
УП.03.0 1	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1
		Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.	397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33
		Договор №159 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «АГРОЭКО-ВОСТОК» от 14.06.2022г.	394077, г. Воронеж, бул. Победы, д.19, офис 1
ПП.03.0 1	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1



		обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	
		Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.	397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33
		Договор №159 о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» и ООО «АГРОЭКО-ВОСТОК» от 14.06.2022г.	394077, г. Воронеж, бул. Победы, д.19, офис 1
ПМ.03.0 1(К)	Экзамен по модулю	Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть «Интернет» и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих		
МДК.04 .01	Изготовитель творога	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1.
		Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 165
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 171
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, .232a

		MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	
УП.04.0 1	Учебная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога»	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1, 171
		Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.	397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33
ПП.04.0 1	Производственная практика по профессии рабочих «Изготовитель творога»	Договор №92 о практической подготовке обучающихся между ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» и ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» от 15.07.2021г.	397926, Воронежская обл., Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, лабораторного типа «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1, 171
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 232а
ПМ.04.0 1(К)	Экзамен по модулю 1(К)	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Лаборатория по оценке качества мясных и молочных продуктов», имеющая комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Во-ронез, ул. Мичурина, д. 1, а. 171
		Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, су- шильный шкаф, духовка электрическая, прибор	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 40

		вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		
ИА	Итоговая аттестация		
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	<p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1 Этаж 1 Помещение № 28 Площадь 61,2м<sup>2</sup></p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, .232а</p>
01(Г)	Демонстрационный экзамен	<p>Учебная аудитория для проведения демонстрационного экзамена: компьютеры (монитор не менее 35,56см) с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, операционной системой, совместимой с системными требованиями для ПО; принтер на формат А-4, черно-белая печать; офисные столы (ШхГхВ) не менее 1200х600х750; офисные стулья на четырех ножках, рассчитанные на вес не менее 100 кг. Клавиатура совместимая с компьютером рабочего места; мышь совместимая с компьютером рабочего места; калькулятор 12-разрядный настольный. Картридж совместимый с принтером; бумага А4; шариковая ручка с чернилами синего или черного цвета; корзина для мусора пластиковая, объемом более 7 литров. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, Adobe Acrobat Reader, Microsoft Office, DrWeb ES, 7-Zip, RAR, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice. Емкости для приемки молока, комплект мерных емкостей, емкости технологические пищевые, стол со сливом (дренажный стол), термометр электронный, весы электронные лабораторные, анализатор качества молока, анализатор влажности, центрифуга, рН-метр, баня термостатирующая, штатив для пробирок, приборы для автоматического отмеривания серной кислоты и изоамилового спирта, штатив для жирометров, столы ученические, стулья ученические, комплект гастроемкостей, формы для сыра, микрокалькулятор, нож из нержавеющей стали, терка универсальная, жирометр для молока с пределами измерений, пробирки резиновые для жирометров, колбы конические, фенолфталеин, тимолфталеин, дистиллированная вода, пергамент, стеклянные палочки, серная кислота, изоамиловый спирт, мерные цилиндры, фарфоровые ступки с пестиками, гидроокись натрия, хлористый кальций, закваски, сычужный фермент, полотенца бумажные, перчатки, столы производственные технологические, шкаф холодильный, запайщик пакетов, стеллажи, ванна моечная, кувшины мерные, совок для сыпучего сырья, разделочные доски,</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250

		компоненты для приготовления маринадов для шашлыка, пакеты, пленки, перчатки кольчужные, фартуки.	
01(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа - технологии и экспертизы продукции животноводства, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной и лабораторной мебели, набор демонстрационного и наглядного оборудования: плакаты со схемами разделки туш и технологических линий производства молочных и мясных продуктов, атлас разделки туш скота; лабораторное оборудование: электронные весы, лабораторная посуда; сушильный шкаф, водяная баня; фотоэлектроколориметр; центрифуга; измельчитель; печь Чижовой; оборудование для производства мясных изделий; рН-метр; «Филин»; аппарат Сокслета; аппарат Къельдаля.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а, а. 181
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций «Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 44
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Лаборатория по оценке качества мясных и молочных продуктов», имеющая комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-00б, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, практического типа, Лаборатория «Кабинет технологии молока и молочных продуктов»: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 171
		Учебная аудитория лабораторного типа «Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены»: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 40
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, .232а

01(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice и учебнонаглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул Мичурина, д.1 Этаж 1 Помещение № 168 Площадь 58,9м <sup>2</sup>
-------	------------------------------------	---	---

**Календарный план воспитательной работы с обучающимися отделения среднего профессионального образования на 2024-2025 учебный год**

Календарный план воспитательной работы с обучающимися отделения среднего профессионального образования на 2024-2025 учебный год представлен на сайте ВГАУ.

**Рабочая программа воспитания обучающихся среднего профессионального образования на 2024-2025 учебный год**

Рабочая программа воспитания обучающихся среднего профессионального образования на 2024-2025 учебный год представлена на сайте ВГАУ

**ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ**

**1. Общие требования**

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в Университете осуществляется согласно Федеральному Закону об образовании 273-ФЗ от 29.12.2012 г. ст. 79, п.8 «Профессиональное обучение и профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» осуществляются на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся" при наличии заявлений от обучающихся, являющихся инвалидами или лицами с ОВЗ и изъявивших желание об обучении по данному типу образовательной программы.

Разработка и реализация АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включает комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по специальности среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 343 от 18.05.2022 г. (Зарегистрирован в Минюсте России 21 июня 2022 г. №68942)

АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разрабатывается и утверждается Университетом самостоятельно на основе ФГОС СПО специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требований профессиональных стандартов в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.



При разработке АОП учитываются конкретные виды ограничений здоровья (нарушения слуха (глухие, слабослышащие), нарушения зрения (слепые, слабовидящие), нарушения опорно-двигательного аппарата и пр.) обучающихся.

АОП осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Зачисление на обучение по АОП осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

Система обучения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в Университете инклюзивная в общих группах.

## **2. Структура адаптированной образовательной программы**

Структура АОП ПССЗ для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которые учатся в инклюзивной группе, содержит тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся. В этом случае адаптированная образовательная программа направлена на создание специальных условий для реализации его особых образовательных потребностей.

Все учебные циклы и разделы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в инклюзивной группе, в объемах, установленных в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 343 от 18.05.2022 г.

## **3. Требования к поступающему**

Инвалид при поступлении на АОП должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

## **4. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются Университетом самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Сведения доводятся до обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах Университета, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается форма входного контроля с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в

форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Университетом предусматривается возможность установления индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривается проведение промежуточной аттестации в несколько этапов.

#### **5. Организация итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия входят: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Университет определяет требования к процедуре проведения итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Университет предусматривает процедуру итоговой аттестации для выпускников - инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья с предоставлением необходимых технических средств и при необходимости оказанием технической помощи.

#### **6. Кадровое обеспечение**

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, знакомятся с психофизическими особенностями

обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

#### **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение.**

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются доступом к сети Интернет.

#### **8. Материально-техническое обеспечение.**

Материально-техническое обеспечение реализации АОП отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражается специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

В рамках образовательной программы реализуется дисциплина "Физическая культура". Университет самостоятельно устанавливает порядок и формы освоения дисциплины «Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья локальным нормативным актом. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает подвижные занятия адаптивной физкультурой в специально оборудованных спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, которые проводятся специалистами, имеющими соответствующую подготовку. Программа дисциплины «Физическая культура» включает определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся.

При проведении дисциплины «Физическая культура» соблюдаются специальные требования к спортивной базе, обеспечивающие доступность и безопасность занятий.

Преподаватели дисциплины "Физическая культура" имеют соответствующую подготовку для занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Группы для занятий физической культурой формируются в зависимости от видов нарушений здоровья (зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, соматические заболевания).

#### **9. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения

практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

#### **10. Реализация АОП**

Образование обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по усмотрению Университета организуется инклюзивно совместно с другими обучающимися в общих группах.

Обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья учится инклюзивно в общей группе, изучает тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся.

Создание безбарьерной среды в Университете учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.