

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



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
(Код и наименование специальности / профессии)**

**Направленность «Производство молочной продукции»,
«Производство продуктов питания из мясного сырья»
(Направленность образовательной программы)**

Техник-технолог
(Квалификация)

Форма обучения – **очная**

Воронеж 2025

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

Образовательная программа среднего профессионального образования обсуждена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ 25.06.2025 г., протокол №10

Разработчик:

Ст. преп. кафедры товароведения и экспертизы
товаров

Г.М. Маслова

Рецензенты:

Ведущий технолог

ООО «ЭкоНива Молоко» Воронеж

Рогова Н.В.

Генеральный директор

ООО «ЗАЛТЕХ РУС», к.т.н.

Олейников В.В.

Содержание ОП СПО

1. Общие положения	4
2. Общая характеристика образовательной программы	8
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
4.1. Общие компетенции	12
4.2. Профессиональные компетенции	16
5. Структура образовательной программы	32
5.1. Учебный план	32
5.2. Календарный учебный график	34
6. Условия реализации образовательной программы	34
6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	34
6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	38
6.3. Практическая подготовка обучающихся	39
6.4. Организация воспитания обучающихся	40
6.5. Кадровые условия реализации образовательной программы	45
6.6. Финансовые условия реализации образовательной программы	46
7. Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации	46

Приложение 1. Учебный план образовательной программы

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик

Приложение 4. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Приложение 5. Сведения о педагогических работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОП СПО разработана с учетом отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативно-правовые основы разработки ОП СПО

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) 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.

Нормативную правовую основу разработки ОП СПО 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 1.6.01 – 2025 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке разработки и утверждения образовательной программы среднего профессионального образования по новым и актуализированным федеральным государственным образовательным программам

среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №402 от 04.08.2025 г.;

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

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 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №875 от 28.12.2023 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 1.1.03 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ об организации образовательного процесса и условия обучения лиц с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №370 от 08.08.2022 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 1.1.09 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №568 от 29.09.2023 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 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.14 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по философии, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.15 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по истории, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по иностранному языку, введенное в действие приказом ректора №269 от 02.05.2024 г.;

П ВГАУ 1.1.17 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по безопасности жизнедеятельности, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

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

П ВГАУ 1.1.04 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий физической культурой и спортом для обучающихся в специальной медицинской группе, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации освоения обучающимися дисциплин по физической культуре и спорту, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (бакалавриат, специалитет), введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

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

П ВГАУ 1.1.11 – 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 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ об электронной информационно-образовательной среде, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 5.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об электронном портфолио обучающегося (бакалавра, специалиста, магистра, аспиранта), введенное в действие приказом ректора №288 от 09.08.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2024 ПОЛОЖЕНИЕ о курсовых работах (проектах), введенное в действие приказом ректора №835 от 27.12.2024 г.;

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

П ВГАУ 1.1.03 – 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 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, 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, введенное в действие приказом ректора №502 от 10.10.2022 г.;

РК ВГАУ 0.2.01 – 2018 РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ

1.3. Срок освоения ОП СПО

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 СПО

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» учитывает запросы работодателей при разработке ОП СПО, 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.

1.4. Перечень сокращений

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ОЧ – обязательная часть образовательной программы;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ПМн – профессиональный модуль по направленности;
ПОП-П – примерная образовательная программа «Профессионалитет»;
ПП – профессиональный цикл;
ПС – профессиональный стандарт;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
ТФ – трудовая функция;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

2. Общая характеристика образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Сельское хозяйство
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602н)
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения"
Квалификация выпускника	Техник-технолог
Направленности (при наличии):	Направленность 1: Производство продуктов питания из мясного сырья Направленность 2: Производство молочной продукции
Дополнительные квалификации по профессии	Сельское хозяйство

рабочих, должности служащих, рекомендуемые отраслю	Изготовитель творога Жиловщик мяса и субпродуктов
Нормативный срок и объем реализации образовательной программы на базе СО на базе ОО	2 года 10 мес. /4464 а.ч. 3 года 10 мес. /5940 а.ч.
Допустимый объем образовательной программы на базе ОО:	Сельское хозяйство 3 года 10 мес. /5940 а.ч.
Объем практики (всего/из них производственной практики)	1044/612
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.
Обязательная часть образовательной программы	3170
социально-гуманитарный цикл	638
общепрофессиональный цикл	478
профессиональный цикл	1838
в т.ч. практика:	1044
- учебная	432
- производственная	612
Вариативная часть образовательной программы	1294
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	216
Всего	4464

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Области профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП СПО:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. №	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в

		602н	технологических линиях	соответствии с эксплуатационной документацией
				ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства

				продуктов питания из молочного сырья
				ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность: Производство молочной продукции, Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Виды деятельности по выбору	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:

		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную	Умения:

	и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания:

		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и

		непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Навыки: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;

		определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
--	--	--

		контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Навыки: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
--	---	--

		обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;

		учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
--	--	---

		анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных	Навыки: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья;

качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
--	--	---

		Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;

		контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Навыки: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
--	--	--

		соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного
--	--	--

	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
		Навыки:
		приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения:
		приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Знания:

		общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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	Навыки: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);

(по выбору)	готовой продукции из мясного сырья.	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на
-------------	-------------------------------------	---

		заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Навыки: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;

		наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулируя температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
--	--	---

		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Навыки: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества

		охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии
--	--	--

		с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		планирования работы структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		принятия управленческих решений.
		Умения:
		рассчитывать выход продукции в ассортименте;
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания:
		принципов и форм организации производственного процесса;
		методики расчета выхода продукции;
		структуры издержек производства и пути снижения затрат;
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	методики расчета экономических показателей.
		Навыки:
		планирования работы структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		принятия управленческих решений.
		Умения:

		планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства. Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.

		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Навыки:
		группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.
		Знания:
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		Умения:

		правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий. Знания: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель творога»	ПК 4.1. Выполнять технологические операции при производстве творога в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов при производстве творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства творога Регулирование параметров и режимов технологических операций производства творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Упаковка готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании

		Маркировка готовой продукции на специальном технологическом оборудовании Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства творога с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Умения:
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства, упаковки творога в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде
		Знания:
		Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного

		сырья на автоматизированных технологических линиях Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Жиловщик мяса и субпродуктов»	ПК 4.1. Выполнение технологических операций по жиловке мяса и субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		жиловки мяса и субпродуктов; производства полуфабрикатов и субпродуктов; эксплуатации технологического оборудования.
		Умения:
		жиловать 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;

		разбирать, зачищать субпродукты от остатков оболочки, от остатков пленки, жировых отложений, кровоподтеков; пользоваться специальной защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой); определять сорт жилованного мяса; - определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов. Знания: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при жиловке мяса и субпродуктов; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства.
--	--	--

5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы СПО 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 просвещения 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 просвещения 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.

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, Направленность «Производство молочной продукции» 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.

5.2. 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 недель реализуется концентрированно в несколько периодов. Производственная (преддипломная) практика в количестве 4 недель реализуется перед итоговой аттестацией и направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к 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).

6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

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

Реализация ОП СПО 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 СПО 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 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, аудиомagnetофон, 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.

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

самостоятельной и воспитательной работы.

Лаборатории:

химии;

биохимии молока и молочных продуктов (по выбору);

биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору);

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс

Спортивные залы.

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

Актный зал.

и др.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Сведения о программном обеспечении общего назначения приведены в таблице 1, сведения о специализированном программном обеспечении – в таблице 2.

Таблица 1 - 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 2 - Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Векторный графический редактор InkScape (альтернатива CorelDraw) (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Визуальный ЯП для моделирования динамических систем VisSim	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Виртуальная лаборатория Гидромеханики. Гидравлика	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Виртуальная лаборатория по деталям машин Solo	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Виртуальная лаборатория по сопромату 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	https://new.siemens.com/global/en.html
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 (K1)
21	Программа проектирования освещения DIALux	ПК на кафедре БЖД
22	Программа расчета и проектирования APM WinMachine	ПК , ауд 20 (K2), ауд. 104, 321 (K3)
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 (K1)
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	https://deloweb.ms.vsau.ru/D/ELOWEB
31	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК ауд. 122, 219, 224, 321, 370 (K1)
32	Среда программирования Microsoft Visual Studio (msdn)	ПК ГИС-лаборатории
33	Среда программирования CodeGear Delphi 2009	ПК ауд. 122 (K1)
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 (K1)

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных системах приведены в таблице 3.

Таблица 3 - Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант*	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс*	http://www.consultant.ru/

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

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

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 ОП СПО.

Реализация ОП СПО 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 - Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС			
2025-2026	1.	Контракт № 310/ДУ от 11.11.2024 (ЭБС «Лань»)	11.11.2024 – 10.11.2025
	2.	Контракт № 114/ДУ от 28.05.2024 (ФПУ. 10-11 кл. Изд-во Просвещение». 31.10.2024 – 30.10.2025 Электронный ресурс СПО «PROФобразование»)	31.10.2014 – 30.10.2025
	3.	Контракт № 327/ДУ от 25.11.2024 (ЭБС	25.11.2024 – 24.11.2025

		IPRbooks)	
4.	Контракт № 11771/24PROF/300/ДУ от 28.10.2024 (Электронный ресурс СПО «PROFобразование»)		01.12.2024 – 30.11.2025
5.	Лицензионный контракт № 6/ДУ от 07.02.2025. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)		01.01.2025 – 31.12.2025
6.	Контракт № 28/ДУ от 17.03.2025 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)		17.03.2025 – 16.03.2026
7.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ)) 28.03.2017 - 28.03.2022		28.03.2017 - 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027)
8.	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.

6.3. Практическая подготовка обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения практика является обязательным разделом ОП СПО. 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 СПО 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.

Качество ОП СПО 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 СПО 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 СПО 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.

6.4. Организация воспитания обучающихся

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. Соломахиной, имеющий полувековую историю и являющийся лауреатом международных, всероссийских и региональных фестивалей. Ансамбль побывал с концертными программами во многих городах России, принимал участие в фестивалях, проходивших в Болгарии, Венгрии, Кубе, Чили, Китае, Черногории и других странах мира.

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

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

В Университете созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса. В вузе имеются стадион, 8 спортивных залов; 5 спортивных площадок. Вводится в действие новый спортивный комплекс. Функционируют 38 спортивных секций. Ежегодно проводятся различные спортивные состязания, обучающиеся принимают участие в соревнованиях различных уровней. В общежитиях функционируют спортивные комнаты. Организация 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, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед обучающимися Университета;

- взаимодействие с управлением Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Воронежской области;
- проведение тематических кураторских часов о вреде курения, алкоголизма, наркомании, бесед, направленных на приобщение обучающихся к здоровому образу жизни;
- участие в областном конкурсе социальной рекламы антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной направленности;
- размещение в Университете и студенческих общежитиях плакатов с информацией антинаркотического содержания;
- подготовка радиовыпусков о вреде курения, алкоголизма, наркомании;
- проведение и участие в различных акциях антитабачной и антиалкогольной направленности;
- проведение тематических культурно-массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие асоциального поведения обучающихся.

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

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

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

Воспитательная работа отделения СПО осуществляется в соответствии с календарным планом воспитательной работы и рабочей программой воспитания (Приложение 4).

6.5. Кадровые условия реализации образовательной программы

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения приведено в приложении 5.

6.6. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы СПО 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».

7. Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО 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.

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.

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 СПО 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.

Приложение 1
Учебный план образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направленность «Производство молочной продукции»

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Семес тр 1	Семес тр 2	Семе стр 3	Семес тр 4	Семес тр 5	Семес тр 6																
Сч ит ать в пл ан е	Индек с	Наименование	Экза мен	Заче т	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Трудо- емкость	По план у	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подг от	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3138	3138	123 6	90	63	3170	1294	612	864	612	900	612	864	
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл									638	638	614	614	18	6		638		198	136	52	143	36	73	
+	СГЦ.0 1	История России			1				62	62	62	62			-	62		62						
+	СГЦ.0 2	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	1234 5					190	190	178	178	6	6	-	190		40	24	22	38	15	51	
+	СГЦ.0 3	Безопасность жизнедеятельности			2				68	68	66	66	2		-	68			68					
+	СГЦ.0 4	Физическая культура		1234 5	6				222	222	222	222			-	222		48	44	30	57	21	22	
+	СГЦ.0 5	Основы бережливого производства		1					48	48	48	48			-	48		48						
+	СГЦ.0 6	Основы финансовой грамотности		4					48	48	38	38	10		-	48					48			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									646	646	591	591	43	12		478	168	182	72		216		176	
+	ОПЦ.0 1	Производство продукции животноводства	1						72	72	66	66		6	-	36	36	72						
+	ОПЦ.0 2	Биохимия продуктов питания животного происхождения	2						72	72	62	62	4	6	-	36	36		72					
+	ОПЦ.0 3	Процессы и аппараты			4				88	88	76	76	12		-	88					88			
+	ОПЦ.0 4	Метрология и стандартизация		1					68	68	64	64	4		-	68		68						
+	ОПЦ.0 5	Автоматизация технологических			6				88	88	88	88			-	88							88	

		процессов																					
+	ОПЦ.0 6	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		1					42	42	32	32	10		-		42	42					
+	ОПЦ.0 7	Охрана труда			4				57	57	50	50	7		-	57					57		
+	ОПЦ.0 8	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6				44	44	44	44			-	24	20						44
+	ОПЦ.0 9	Основы цифровой экономики		6					44	44	44	44			-	10	34						44
+	ОПЦ.1 0	Инженерная графика		4					71	71	65	65	6		-	71					71		
ПЦ.Профессиональный цикл									2964	2964	1933	1933	959	72	63	1838	1126	232	656	560	541	576	399
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	1234 66		23346		3	2	1585	1585	1192	1192	357	36	<u>18</u>	835	750	232	481	355	262		255
+	МДК.0 1.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	1						232	232	226	226		6	-	72	160	232					
+	МДК.0 1.02	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	2						208	208	178	178	24	6	-	38	170		208				
+	МДК.0 1.03	Процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания на автоматизированных	3				3	2	340	340	292	292	42	6	-	100	240		201	139			

		технологических линиях																					
+	МДК.01.04	Процессы производства сливочного масла и продуктов из пахты на автоматизированных технологических линиях	4					226	226	211	211	9	6	-	116	110				226			
+	МДК.01.05	Процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки на автоматизированных технологических линиях	6					175	175	156	156	13	6	-	105	70						175	
+	УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции"			2346			252	252	126	126	126		18	252			72	72	36		72	
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции"			3			144	144	1	1	143		-	144				144				
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	6					8	8	2	2		6	-	8								8
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и	334	4	44		2	659	659	443	443	198	18	27	393	266		175	205	279			

		обращения на рынке																					
+	МДК.0 2.01	Микробиология, санитария и гигиена при производстве молока и молочных продуктов			4				91	91	76	76	15		-	91				91			
+	МДК.0 2.02	Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	3				2	253	253	216	216	31	6		-	37	216		175	78			
+	МДК.0 2.03	Безопасность продуктов питания молочной промышленности	3					127	127	112	112	9	6		-	77	50			127			
+	УП.02. 01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		4				72	72	36	36	36		27	72					72			
+	ПП.02. 01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			4			108	108	1	1	107		-	108					108			
+	ПМ.02 .01(К)	Экзамен по модулю	4					8	8	2	2		6		-	8				8			
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	5	5	5			180	180	136	136	38	6		-	130	50				180		
+	МДК.0 3.01	Управление деятельностью структурного подразделения			5			100	100	98	98	2			-	50	50				100		
+	УП.03. 01	Учебная практика "Организация обеспечения		5				72	72	36	36	36			-	72					72		

		деятельности структурного подразделения"																				
+	ПМ.03 .01(К)	Экзамен по модулю	5					8	8	2	2		6	-	8						8	
+	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	55	5	5			396	396	161	161	223	12	18	336	60					396	
+	МДК.0 4.01	Изготовитель творога	5					136	136	122	122	8	6	-	76	60					136	
+	УП.04. 01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"		5				72	72	36	36	36		18	72						72	
+	ПП.04. 01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"			5			180	180	1	1	179		-	180						180	
+	ПМ.04 .01(К)	Экзамен по модулю	5					8	8	2	2		6	-	8						8	
+	ПДП.0 0	ПРОИЗВОДСТВЕННА Я ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6			144	144	1	1	143		-	144							144
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216			216			216							216
+	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену						36	36			36		-	36							36
+	00(Г)	Демонстрационный экзамен						72	72			72		-	72							72
+	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)						36	36			36		-	36							36
+	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)						72	72			72		-	72							72

**Учебный план образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»**

Приложение 2
Календарный учебный график образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направленность «Производство молочной продукции»

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 4/6	21 4/6	38 2/6	10 3/6	18 4/6	29 1/6	7 3/6	11 3/6	19	86 3/6
У	Учебная практика		2	2	2	3	5	4	2	6	13
П	Производственная практика (по профилю специальности)				4	3	7	5		5	12
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	2/6	2/6	4/6	3/6	2/6	5/6	3/6	3/6	1	2 3/6
Дп	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)								1	1	1
Д	Защита дипломного проекта (работы)								2	2	2
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену								1	1	1
Г	Демонстрационный экзамен								2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

**Календарный учебный график образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»**

Приложение 3
Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик

Аннотация рабочей программы дисциплины
СГЦ.01 «История России»
среднего профессионального образования
специальности

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
(направленность Производство молочной продукции;
Производство продуктов питания из мясного сырья)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

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, требования к результатам освоения 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 дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции, включающие в себя способность:

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;

В результате освоения 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 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. Общая трудоемкость 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.

Тема 1.1. Восточные славяне и образование Древнерусского государства

Тема 1.2. Феодальная раздробленность Руси и ее борьба с иностранными завоевателями

Раздел II. Образование и развитие Российского централизованного государства.

Тема 2.1. Объединение русских земель вокруг Москвы

Тема 2.2. Расцвет Московского государства в XV-XVI вв.

Тема 2.3. Россия времени Ивана Грозного

Тема 2.4. Россия на рубеже XVI – XVII вв. Смутное время

Раздел III. Россия в XVII-XVIII вв.

Тема 3.1. Первые Романовы и их политика

Тема 3.2. Эпоха преобразований Петра Первого

Тема 3.3. Эпоха дворцовых переворотов

Тема 3.4. Золотой век Екатерины II

Раздел IV. Россия в XIX веке

Тема 4.1. Россия в первой половине XIX в.

Тема 4.2. Россия во второй половине XIX в.

Тема 4.3. Общественное и революционное движение в России в XIX в.

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

Тема 5.1. События в России между двумя революциями

Тема 5.2. События 1917 г. в России

Тема 5.3. Гражданская война и иностранная интервенция

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

Тема 6.1. НЭП и образование СССР

Тема 6.2. Внутренняя и внешняя политика СССР в 20-е-30-е гг. XX в.

Раздел VII. Советский Союз во второй мировой войне.

Тема 7.1. Великая Отечественная война

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

Тема 8.1. Апогей сталинизма: СССР в 1945-1953 гг.

Тема 8.2. СССР в 1953 - середине 1960-х гг.

Тема 8.3. СССР в середине 60-х -середине 80-х гг. XX в.

Раздел IX. Перестройка и распад СССР.

Тема 9.1. СССР в годы перестройки (1985-1991 гг.)

Тема 9.2. Распад СССР. Россия после августовских событий 1991 г.

Раздел X. Становление современной российской государственности.

Тема 10.1. Изменения политического, социально-экономического строя после распада СССР (1993-2000 гг.).

Тема 10.2. Политическое и социально-экономическое развитие Российской Федерации в современных условиях

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»
(направленность Производство молочной продукции, Производство продуктов
питания из мясного сырья)**

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

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, требования к результатам освоения 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) развитие у обучающихся определённого уровня владения всеми видами речевой деятельности на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции:

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

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

- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);

- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);

- правила чтения текстов профессиональной направленности;

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;

- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии.

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

-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

-взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;
-применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;
-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;
-понимать тексты на базовые профессиональные темы;
-составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;
-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
-переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);
-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) -190 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 178 часов;
- консультации – 2 часа;
- самостоятельной работы - 6 часов;
- промежуточной аттестации – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности

Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли

Тема 1.2. Роль образования в современном мире

Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии

Тема 1.4. Основы делового общения

Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера

Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир

Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки

Раздел 3. Аграрная сфера. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена

Тема 3.1. Сельское хозяйство. Пищевые технологии Демонстрационный экзамен

Раздел 4. Профессиональное содержание

Тема 4.1. Основные направления работы технолога в сфере продуктов мясного сырья

Тема 4.2. Инструменты, оборудование, рабочий процесс

Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда

Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций

Тема 4.5. Саморазвитие в профессии

5. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля, экзамен

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины
СПЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»,
направленность Производство молочной продукции;
Производство продукции из мясного сырья**

1. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» относится к группе дисциплин социально-гуманитарного цикла.

Дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в II семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев и в IV 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

Целью освоения дисциплины СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у учащихся культуры безопасности, готовности к защите личности, общества и государства от опасных и чрезвычайных ситуаций, воспитание ответственного гражданина, осознанно ведущего здоровый образ жизни и способного выполнять обязанности по защите Отечества.

Дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- Освоение системы знаний о безопасном поведении в опасных и чрезвычайных ситуациях, здоровье, государственной системе защиты населения и обязанностях граждан;
- Воспитание ценностного отношения к безопасности, здоровью, жизни, а также гражданской ответственности, патриотизма и уважения к героическому наследию России;
- Развитие личностных качеств, необходимых для безопасного поведения, предотвращения экстремизма и терроризма, ведения здорового образа жизни и подготовки к военной службе;
- Формирование практических умений по защите в ЧС, оказанию первой помощи, использованию средств защиты и оценке опасных ситуаций.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Планируемые результаты освоения дисциплины	
Общие	Дисциплинарные
ОК-код компетенции. Расшифровка 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-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 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	
Личностные результаты: - Ответственность за личную безопасность и безопасность общества; - Ценностное отношение к здоровью и человеческой жизни как главной ценности; - Уважение к героическому наследию России, государственной символике и традициям; - Гражданско-патриотическая позиция и осознанное поведение на основе традиционных ценностей.	- Способность анализировать и оценивать риски. Учащийся умет анализировать обстановку, выявлять потенциальные опасности природного, техногенного, социального и военного характера, прогнозировать их последствия и оценивать степень риска для жизни и здоровья; - Владение алгоритмами защиты и самозащиты. Учащийся способен применять на практике знания о системе гражданской обороны и РСЧС, правильно использовать средства индивидуальной и коллективной защиты, действовать по сигналам оповещения и организовывать мероприятия по защите в ЧС;
Метапредметные результаты: - Умение планировать и реализовывать собственное развитие;	

- Способность эффективно взаимодействовать в коллективе; - Готовность выбирать способы решения задач в различных контекстах; - Умение использовать современные средства и технологии для поиска и анализа информации. - Способность оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; - Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции.	- Готовность к оказанию первой помощи. Учащийся демонстрирует устойчивые навыки оказания первой помощи при травмах, кровотечениях, отравлениях, ожогах, состояниях, угрожающих жизни (остановка сердца, дыхания), и знает порядок вызова экстренных служб; - Сформированность навыков безопасного поведения и здорового образа жизни. Учащийся применяет на практике меры пожарной, дорожной, бытовой безопасности, осознанно ведет здоровый образ жизни как основу профилактики опасных ситуаций и знает основы психологической подготовки к действиям в экстремальных условиях; - Осознание основ воинской обязанности и гражданской позиции. Учащийся понимает структуру и задачи обороны государства, основные положения военной службы, свои права и обязанности как гражданина в области безопасности, демонстрирует гражданскую ответственность и патриотизм. - - -
---	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Использовать	определять задачи для поиска информации; определять	номенклатура информационных источников, применяемых в

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья,

непригодные для дальнейшей промышленной переработки	заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета

	оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.	рабочего времени.
--	--	-------------------

3. Общая трудоемкость практики

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Гражданская оборона

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС).

Тема 1.2. Организация гражданской обороны.

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.

Тема 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте.

Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах.

Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. 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 программы: преподаватель по образовательным программам среднего профессионального образования кафедры механизации животноводства и безопасности жизнедеятельности (МЖиБЖД), В.А. Тарасов

Аннотация рабочей программы дисциплины

СГЦ.04 «Физическая культура»

среднего профессионального образования

специальности

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

(направленность Производство молочных продуктов, Производство продуктов питания из мясного сырья)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СГЦ.04 «Физическая культура» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла

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

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения 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 дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 222 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 222 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ

Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика

Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы

Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега

Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега

Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег

Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках

Раздел 3. Волейбол

Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)

Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП

Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП

Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП

Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении

Тема 3.6. Основы методики судейства

Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу

Раздел 4. Баскетбол

Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП

Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП

Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП

Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП

Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола.

Игра по правилам

Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе

Раздел 5. Гимнастика

Тема 5.1. Строевые приемы

Тема 5.2. Техника акробатических упражнений

Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт

Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП

Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися

Раздел 6. Бадминтон

Тема 6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне

Тема 6.2. Поддачи

Тема 6.3. Нападающий удар

Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону

Раздел 7. Настольный теннис

Тема 7.1. Настольный теннис

Раздел 8. Плавание

Тема 8.1. Плавание (при наличии условий)

Раздел 9. Лыжная подготовка

Тема 9.1. Лыжная подготовка

Раздел 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

Тема 10.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

5. Форма промежуточной аттестации – зачет, 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»
Направленность «Производство молочной продукции»,
«Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «СПЦ.05 Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1-ОК4 и ОК 07.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания ¹
ПК 3.3	У.1	организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	3.1	основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства
ПК 3.4	У.2	систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации	3.2	алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий
ОК 1	У.3	планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции	3.3	методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности
ОК 2	У.4	применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах	3.4	методы выявления, анализа и решения проблем производства
			3.5	виды потерь и методы их устранения
ОК 3	У.5	применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие	3.6	технологии внедрения улучшений производственного процесса
ОК 4	У.6	взаимодействовать с коллективом для обеспечения лучших результатов в работе	3.7	систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда
ОК 7	У.7	пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия	3.8	содержание и формы бережливого производства
			3.9	принципы, методы и инструменты бережливого производства

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 часа, в т.ч. в форме практической подготовки 14 часов (теоретическое обучение – 32 часа, практические занятия – 16 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. Принципы и концепция системы БП. 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. Методы и инструменты бережливого производства

Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства.

Тема 2.3. Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала.

5. Форма промежуточной аттестации – Зачет

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель по образовательным программам СПО кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина.

Аннотация рабочей программы дисциплины СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» среднего профессионального образования специальности

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (направленность Производство молочной продукции; Производство продуктов питания из мясного сырья)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

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 дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» является освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

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

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

ОК 04 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

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

- принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;
- основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;
- различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;
- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;
- структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета;
- особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;
- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;
- направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей;
- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;
- принципы организации проектной деятельности.

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

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;
- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;
- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;
- планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;
- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;
- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей;
- производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;
- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;
- работать в коллективе и команде;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности.

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов.

4. Содержание дисциплины

Введение в курс финансовой грамотности

Раздел 1. Деньги и операции с ними

Тема 1.1. Деньги и платежи

Тема 1.2. Покупки и цены

Тема 1.3. Безопасное использование денег

Раздел 2. Планирование и управление личными финансами

Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование

Тема 2.2. Личные сбережения

Тема 2.3. Кредиты и займы

Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами

Раздел 3. Риск и доходность

Тема 3.1. Инвестирование

Тема 3.2. Страхование

Тема 3.3. Предпринимательство

Раздел 4. Финансовая среда

Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством

Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

Аннотация рабочей программы дисциплины ОПЦ.01 «Производство продукции животноводства» специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленности Производство молочных продуктов, Производство продуктов питания из мясного сырья

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.01 «Производство продукции животноводства» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цель и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1	правильно оформлять учетно-отчетную документацию	З 1	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
ПК 2.1	У 2	общие сведения о молочном скотоводстве	З 2	общие сведения о молочном скотоводстве
	У 3	ведения первичной документации;	З 3	общие сведения о мясном скотоводстве
	У 4	требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко	З 4	требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко
			З 5	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на

				заготавливаемое мясо
ОК 01	Уо 1	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 1	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 2	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 2	методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 07	Уо 3	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Зо 3	пути обеспечения ресурсосбережения

3. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 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 Саушкин Е.М.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОПЦ.02 Биохимия продуктов питания животного происхождения

**среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность «Производство молочной продукции»;
«Производство продуктов питания из мясного сырья»**

1. Место дисциплины в структуре ОПССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.02 Биохимия продуктов питания животного происхождения относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина ОПЦ.02 Биохимия продуктов питания животного происхождения реализуется в 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

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

Содержание дисциплины ОПЦ.02 Биохимия продуктов питания животного происхождения направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование теоретических и практических знаний о биохимических процессах в продуктах животного происхождения при хранении сырья, технологической обработке и хранении готовой продукции.

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

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 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 цикла должен:

иметь практический опыт

- определения биохимических показателей сырья и продуктов;
- сохранения качества сырья и готовой продукции;

уметь:

- проводить анализ биохимических изменений компонентов продуктов;
- анализировать результаты лабораторных исследований качества полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции;

знать:

- биохимический состав и свойства компонентов животного сырья;
- основы биохимических методов определения качества полуфабрикатов и готовых продуктов.

3. Общая трудоемкость дисциплины

Направленность Производство молочной продукции

Учебная нагрузка (всего) - 72 ч, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 62 ч, консультации – 2 ч, самостоятельная работа – 4 ч, промежуточная аттестация – 6 ч.

Направленность Производство продуктов питания из мясного сырья

Учебная нагрузка (всего) - 72 ч, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 ч, консультации – 2 ч, самостоятельная работа – 2 ч, промежуточная аттестация – 6 ч.

4. Содержание дисциплины.

Тема 1. Аминокислоты и белки

Тема 2. Нуклеиновые кислоты

Тема 3. Витамины

Тема 4. Ферменты

Тема 5. Углеводы

Тема 6. Липиды

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
Направление 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направленность – Производство молочной продукции,
Производство продуктов питания из мясного сырья**

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

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

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

- проводить расчеты процессов и аппаратов;
- выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов;
- выбирать рациональную конструкцию аппарата;
- анализировать условия и режимы работы оборудования.

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

- основные законы процессов пищевой технологии;
- физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
- механические и гидравлические процессы;
- тепловые и массообменные процессы,

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»
Направленность «Производство молочной продукции»
Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»**

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОПЦ.04 Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции», Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

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

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

Цель дисциплины «ОПЦ.04 Метрология и стандартизация»: является усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, приобретения умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	У.1. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	З.1. основные понятия метрологии; З.2. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; З.3. формы подтверждения соответствия;
ОК 09	У.2. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	З.4. основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов
ПК 1.1	У.3. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	З.5. действующие стандарты на сырье и продукты питания животного происхождения
ПК 1.2	У.4. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими	З.6. терминология и единицы измерения величин в соответствии с

	стандартами и международной системой единиц СИ	действующими стандартами и международной системой единиц СИ
ПК 2.1	У.5. проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	3.7. особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 2.2	У.6. формы и правила ведения первичной документации	3.8. требования охраны труда
ПК 2.3	У.7. применять действующие стандарты на сырье и продукты питания животного происхождения	3.9. требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 часа (теоретическое обучение – 32 часа, лабораторные работы – 32 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

Направление 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Направленность – Производство молочной продукции,

Производство продуктов питания из мясного сырья

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

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 продукции из мясного сырья;
- 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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

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, контроля и регулирования температуры.

Раздел 5. Средства измерения, контроля и регулирования давления.

Раздел 6. Средства измерения, контроля и регулирования расхода.

Раздел 7. Средства измерения, контроля и регулирования уровня.

Раздел 8. Средства измерения, контроля и регулирования состава и реологических свойств пищевых масс.

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

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.07 «Охрана труда»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»,
направленность Производство молочной продукции;
Производство продуктов питания из мясного сырья**

1. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

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

Дисциплина ОПЦ.07 «Охрана труда» реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев и в 6 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

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

Целью дисциплины ОПЦ.07 «Охрана труда» является формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков в области обеспечения безопасности и сохранения здоровья в процессе трудовой деятельности, позволяющих организовывать и поддерживать безопасные условия труда на рабочем месте, предупреждать профессиональные риски, действовать в соответствии с законодательством и формировать культуру безопасности в профессиональном коллективе.

Дисциплина ОПЦ.07 «Охрана труда» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- Сформировать системное представление о правовых, социально-экономических и организационных основах охраны труда в Российской Федерации.
- Изучить принципы идентификации опасных и вредных производственных факторов, методы оценки профессиональных рисков.
- Усвоить методы и средства коллективной и индивидуальной защиты работников.
- Изучить порядок расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.
- Освоить основы оказания первой помощи пострадавшим на производстве.
- Развить способность анализировать производственную ситуацию с точки зрения безопасности труда.
- Сформировать умения применять нормативно-правовые акты для решения практических задач по охране труда.
- Развить навыки по организации рабочих мест, проведению инструктажей, разработке

инструкций по охране труда.

- Выработать готовность к принятию управленческих решений, направленных на сохранение жизни и здоровья работников.
- Воспитать профессиональную ответственность, правосознание и нетерпимость к нарушениям требований охраны труда.
- Сформировать гражданско-патриотическую позицию, основанную на ценности человеческой жизни и здоровья как главного национального достояния.
- Способствовать развитию экологического мышления и понимания взаимосвязи охраны труда, промышленной и экологической безопасности.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК.01; ОК.06; ОК.07; ПК 2.2; ПК 3.3.

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

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 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

Планируемые результаты освоения дисциплины	
Общие	Дисциплинарные
ОК-код компетенции. Расшифровка компетенции	
ОК-1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	
Личностные результаты: - Формирование профессиональной ответственности и осознанности. Понимание, что выбор способа решения задачи в области охраны труда напрямую влияет на безопасность и здоровье людей, и несет за собой правовую и моральную ответственность. - Развитие критического мышления и готовности к обоснованному риску (в рамках допустимого). Осознание, что не всегда существует единственный «правильный» алгоритм; часто требуется выбрать оптимальный вариант из нескольких, оценив все риски и контекст (время, ресурсы, человеческий фактор). - Форсированность установки на ситуационный, а не шаблонный подход. Принятие того, что эффективное решение зависит от конкретных условий: типа производства, состава	- Знание основных видов опасных и вредных производственных факторов и спектр возможных методов и средств защиты от каждого из них (технические, организационные, индивидуальные). - Знание иерархии мер защиты по ГОСТ 12.0.230.3-2022 (СУОТ) и принцип приоритета коллективной защиты перед индивидуальной для обоснованного выбора. - Умение анализировать инструкции по охране труда и технологические карты на предмет применимости в заданных условиях (разные участки, разные бригады, разные сезоны). - Умение проводить выбор средств индивидуальной защиты (СИЗ) в зависимости от конкретного вида работ, интенсивности фактора риска и антропометрических данных работника, а не по шаблону. - Умение разрабатывать и предлагать варианты решений для устранения выявленных нарушений или минимизации рисков при изменении технологического процесса, вводе нового оборудования или при работе в аварийной ситуации. Формулировать эти предложения в виде служебных

коллектива, имеющегося оборудования, погодных условий (для строителей, монтажников и т.д.). Метапредметные результаты: - Умение анализировать профессиональный контекст задачи. Выявлять и оценивать ключевые параметры ситуации: характер опасного производственного фактора, количество и квалификацию людей, наличие/состояние технических средств защиты, временные и материальные ограничения. - Способность находить и сравнивать альтернативные способы решения типовых и нестандартных задач охраны труда. Например, для защиты от падения с высоты оценить варианты: использование ограждений, страховочных систем (привязи), безопасных подъемных механизмов или изменение технологии работы. - Умение адаптировать типовые инструкции и регламенты к условиям конкретной рабочей ситуации. Корректировать план мероприятий по охране труда для конкретного объекта или технологической операции, не нарушая при этом базовых требований безопасности.	записок, планов мероприятий или изменений в локальные нормативные акты
ОК-6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
Личностные результаты: - Формирование ценностного отношения к человеку и его безопасности как к высшей ценности. Осознание, что охрана труда — это не просто набор правил, а практическое воплощение конституционного права на жизнь и здоровье в процессе трудовой деятельности. Развитие чувства ответственности и долга. Осознание личной и коллективной ответственности за создание безопасных условий труда, предотвращение травматизма и сохранение здоровья коллег, что является основой социальной солидарности и гражданского общества. Проявление патриотической позиции через бережное отношение к человеческому капиталу страны. Понимание, что здоровые, защищенные и уважаемые работники — основа экономического и социального благополучия государства. Соблюдение норм охраны труда — это вклад в устойчивое развитие России. Уважение к праву и закону как основе безопасного общества. Формирование установки на неукоснительное соблюдение законодательства об охране труда как проявление гражданской зрелости и уважения к	-Знание Конституционных основ права на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены (ст. 37 Конституции РФ). Основные принципы российского и международного трудового права в части охраны труда как отражение общечеловеческих ценностей. -Знание и понимание роли и функции государственных органов (ГИТ, Роструд) как институтов, защищающих публичные интересы и права граждан в сфере труда. Значение общественного контроля (например, со стороны профсоюзов). -Умение применять полученные знания для защиты своих законных прав и прав коллег в области охраны труда, используя установленные законом процедуры (обращение в комиссию по трудовым спорам, в государственную инспекцию труда). -Умение планировать и организовывать свою работу и работу вверенного коллектива в строгом соответствии с требованиями законодательства и локальных нормативных актов, демонстрируя пример законопослушного и ответственного поведения. -Умение разрабатывать и доводить до сведения сотрудников инструкции по охране труда, обеспечивая их доступность и понимание для всех

общественному договору. Метапредметные результаты: -Способность применять правовые и этические стандарты для разрешения профессиональных дилемм. Анализ ситуаций, связанных с давлением с целью нарушения правил безопасности, и выбор законного и нравственного решения (например, отказ от выполнения опасной работы без необходимых средств защиты). -Умение аргументированно отстаивать принципы безопасности, основанные на законе и общечеловеческих ценностях. Готовность и способность вести диалог с коллегами и руководством о необходимости соблюдения норм охраны труда, предотвращая конфликты и находя взаимоприемлемые решения. -Осознанное применение принципов недискриминации и равенства в сфере охраны труда. Понимание и реализация на практике того, что право на безопасные условия труда, льготы и компенсации (например, для женщин, несовершеннолетних, лиц с ОВЗ) гарантировано всем гражданам вне зависимости от их национальности, религии или социального статуса. Способность гармонизировать отношения в коллективе на основе общих целей безопасности. -Распознавание и противодействие коррупционным рискам в сфере охраны труда. Критическое осмысление ситуаций, которые могут провоцировать коррупцию: фальсификация результатов специальной оценки условий труда (СОУТ), выдача фиктивных удостоверений о прохождении обучения, сокрытие несчастных случаев, нецелевое использование средств на средства защиты. Формирование личной антикоррупционной устойчивости.	работников, независимо от культурных или иных различий, способствуя тем самым созданию инклюзивной и безопасной рабочей среды.
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
Личностные результаты: - Осознание взаимосвязи безопасности труда, экологической безопасности и устойчивого развития предприятия. Понимание, что охрана труда — это не только защита человека на рабочем месте, но и часть системы, обеспечивающей долгосрочную жизнеспособность предприятия и сохранение окружающей среды для будущих поколений. - Формирование экологического сознания и личной ответственности за рациональное использование ресурсов в профессиональной деятельности. Осознание, что предотвращение аварий, правильная утилизация отходов (в т.ч. опасных — ламп, батареек, химикатов) и энергосбережение — это профессиональный долг специалиста. - Развитие установки на предупреждение и	- Знание классификаций и правил обращения с производственными отходами, особенно опасными (I-IV класса). Правовые основы их утилизации (ФЗ-89 "Об отходах производства и потребления"). Связь правильной утилизации с предотвращением загрязнения среды и профессиональных отравлений. - Знание основных источников экологических рисков на производстве (выбросы, сбросы, отходы) и методы их контроля, которые одновременно являются мерами охраны труда (вентиляция, очистные сооружения, герметизация процессов). - Умение участвовать в разработке и реализации планов локализации и ликвидации аварийных ситуаций (ПЛА) и планов по предупреждению и ликвидации разливов нефти и нефтепродуктов (ПЛРН), понимая их экологическую составляющую. - Умение организовывать и проводить вводный и первичный инструктажи с акцентом на действия при

готовность к действиям в нештатных ситуациях. Понимание, что грамотная профилактика — лучший способ предотвратить как производственные травмы, так и техногенные чрезвычайные ситуации с экологическими последствиями. Метапредметные результаты: - Умение применять принципы бережливого производства (Lean) в области охраны труда. Идентифицировать и устранять потери (муда), связанные с производственным травматизмом, простоями из-за нарушений безопасности, избыточным потреблением ресурсов (энергии, воды, материалов) и образованием отходов. - Способность оценивать профессиональные риски с учетом экологических аспектов и изменений климата. Учитывать влияние климатических факторов (аномальная жара, ураганы, наводнения) на условия труда и вероятность возникновения ЧС. Анализировать экологические последствия потенциальных аварий на производстве. - Владение алгоритмом действий при возникновении чрезвычайной ситуации (ЧС) на производстве. Четкое знание своих обязанностей по эвакуации, оказанию первой помощи, локализации инцидента (разлив ГСМ, выброс химических веществ) и минимизации ущерба для персонала и окружающей среды. - Умение планировать и организовывать мероприятия по ресурсосбережению и минимизации отходов на своем рабочем месте и участке, рассматривая это как элемент культуры безопасности и социальной ответственности	ЧС, включая правила поведения при пожарах, химических загрязнениях, а также на принципы экономии ресурсов (электричества, воды, сырья) как на норму производственной дисциплины. - Умение рассчитывать и анализировать показатели безопасности и экологической эффективности, такие как количество инцидентов, образование отходов, потребление энергии/воды, предлагая мероприятия по их улучшению в рамках системы управления охраной труда (СУОТ).
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	
Личностные результаты: - Формирование осознанного понимания взаимосвязи экологической безопасности и безопасности труда. Осознание, что неправильный контроль за отходами и выбросами создает не только экологические риски, но и прямую угрозу здоровью персонала (отравления, профессиональные заболевания, травмы). - Развитие высокой личной ответственности и дисциплины при выполнении операций, связанных с отбором проб, первичным учетом, временным хранением и передачей отходов/стоков, понимая, что нарушения могут привести к аварийным ситуациям и причинению вреда людям. - Формирование экологической культуры и установки на соблюдение нормативов как на неотъемлемую часть профессиональной этики и гражданской позиции, обеспечивающую право работников на безопасные условия труда. Метапредметные результаты: - Умение выявлять и оценивать профессиональные риски, связанные с процессами контроля отходов,	- Знание классификации опасных производственных факторов, возникающих при контакте с различными видами отходов, стоков и выбросов (химические, биологические, физические). - Знание требований трудового законодательства и санитарных норм к условиям труда персонала, занятого работами с вредными и опасными веществами (обязательность медосмотров, обеспечение СИЗ, установление класса условий труда по результатам СОУТ). - Умение выбирать и обосновывать применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) для безопасного проведения контрольных операций в зависимости от вида и агрегатного состояния отходов/выбросов (перчатки химически стойкие, респираторы, защитные очки, костюмы). - Умение разрабатывать и/или применять инструкции по охране труда для конкретных процедур контроля (отбор проб сточных вод, визуальный контроль выбросов, взвешивание и паспортизация отходов), включая меры по профилактике травматизма и профессиональных

стоков и выбросов. Анализировать потенциальные опасности: химические ожоги, ингаляционные отравления, биологическое заражение, пожаро- и взрывоопасность, травмы при транспортировке. - Способность применять системный подход к организации безопасного рабочего места для осуществления контроля. Планировать размещение оборудования для отбора проб, хранения образцов и ведения документации с учетом требований эргономики, вентиляции, противопожарной безопасности и защиты от вредных факторов. - Владение алгоритмами безопасных действий в нештатных ситуациях при контроле (разлив пробы, аварийный выброс, возгорание отходов). Умение оперативно использовать средства индивидуальной и коллективной защиты, знать план локализации и ликвидации аварий. - Умение работать с нормативно-технической документацией (инструкции по охране труда, паспорта отходов, карты СОУТ) для определения безопасных методов контроля конкретных видов отходов и выбросов.	отравлений. - Умение организовывать безопасное временное хранение (накопление) образцов и проб на период контроля, обеспечивая маркировку, изоляцию и условия, исключаящие воздействие опасных факторов на работников и окружающую среду.
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	
Личностные результаты: - Формирование лидерской ответственности за жизнь и здоровье подчиненных. Осознание, что безопасность — это не личное дело каждого работника, а прямая обязанность и ключевой приоритет руководителя при организации любого трудового процесса. - Развитие ценностного отношения к безопасности как к основе эффективной организации труда. Понимание, что хорошо организованный с точки зрения охраны труда процесс — это синоним дисциплинированного, предсказуемого и, как следствие, высокопроизводительного труда. - Формирование позиции «культуры безопасности» как стиля управления. Готовность личным примером демонстрировать соблюдение правил охраны труда и требовать этого от коллектива, создавая атмосферу нетерпимости к нарушениям Метапредметные результаты: - Умение планировать и распределять работу с обязательной интеграцией требований охраны труда. Учитывать при постановке задач не только сроки и качество, но и наличие у работников необходимых инструкций, допусков, средств защиты, а также безопасность самих производственных операций. - Способность инструктировать и обучать трудовой коллектив безопасным методам работы. Эффективно доводить требования охраны труда (через инструктажи, летучки, размещение памяток), проверять усвоение и обеспечивать постоянную актуализацию знаний.	- Знание обязанностей работодателя (руководителя) по охране труда (ст. 212 ТК РФ) и механизмы их делегирования и контроля. Основы административной и уголовной ответственности руководителя за нарушения. - Знание порядка организации и проведения всех видов инструктажей (вводный, первичный, повторный, целевой, внеплановый). Знать, кого, когда и по какой программе необходимо инструктировать. - Умение разрабатывать и актуализировать безопасные рабочие инструкции и технологические карты для порученных коллективу задач, с учетом идентифицированных профессиональных рисков. - Умение организовывать работу по специальной оценке условий труда (СОУТ) на вверенных участках: взаимодействовать со специализированной организацией, обеспечивать присутствие членов комиссии от коллектива, доводить результаты до работников. - Умение практически организовывать рабочие места членов коллектива с соблюдением требований эргономики, наличия необходимых средств коллективной и индивидуальной защиты, соответствия санитарно-гигиеническим нормам (освещенность, шум, микроклимат). - Умение четко действовать в нештатной или аварийной ситуации: эвакуировать коллектив, организовывать оказание первой помощи, сохранять обстановку на месте происшествия для расследования.

- Владение навыками контроля за соблюдением требований охраны труда в процессе работы. Организовывать и проводить целевые проверки рабочих мест, правильности применения СИЗ, соблюдения технологических регламентов. Уметь аргументированно пресекать нарушения. - Умение мотивировать коллектив на безопасный труд. Разрабатывать и применять механизмы поощрения (материальные и нематериальные) за образцовое состояние рабочих мест, отсутствие нарушений, активное участие в мероприятиях по охране труда.	
--	--

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционн о поведения		
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	общие сведения о молочном скотоводстве; физико- химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с

	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 57 часов, 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 общественного питания

Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ

Тема 1.2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях

Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии

Тема 1.4. Аттестация рабочих мест

Раздел 2. Техника безопасности

Тема 2.1. Производственная санитария и гигиена труда

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 2.3. Пожарная безопасность

Тема 2.4. Защита человека от опасности механического травмирования, химических и биологических негативных факторов

Тема 2.5. Электробезопасность

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: преподаватель по образовательным программам среднего профессионального образования кафедры механизации животноводства и безопасности жизнедеятельности (МЖиБЖД), В.А. Тарасов

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Направленность: «Производство молочной продукции», «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОПЦ.08 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

ОК.01. - 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.

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

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

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

В рамках формирования данной компетенции обучающийся должен **знать:**

- направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности;
- виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение.

В рамках формирования данной компетенции обучающийся должен **уметь:**

- использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией;
- работать с программными средствами общего назначения.

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

В рамках формирования данной компетенции обучающийся должен **знать:**

- процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации;
- программные продукты в профессиональной деятельности.

В рамках формирования данной компетенции обучающийся должен **уметь:**

- использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности;
- использовать программные продукты в профессиональной деятельности.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

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

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Автоматизация обработки информации

Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем

Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем

Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии

Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры

Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы

Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных

Тема 2.4. Мультимедийные технологии

Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации

Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации

Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.09 «Основы цифровой экономики»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность: «Производство молочной продукции», «Производство продуктов питания из
мясного сырья»**

3. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОПЦ.09 «Основы цифровой экономики» является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

ОК.01. - 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.

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

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

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

В рамках формирования данной компетенции обучающийся должен **знать**:

- направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности;

- виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение.

В рамках формирования данной компетенции обучающийся должен **уметь**:

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

- работать с программными средствами общего назначения.

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

В рамках формирования данной компетенции обучающийся должен **знать**:

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

- программные продукты в профессиональной деятельности.

В рамках формирования данной компетенции обучающийся должен **уметь**:

- использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности;
- использовать программные продукты в профессиональной деятельности.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 44 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 44 часа.

6. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы цифровизации экономики

Тема 1.1. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики

Тема 1.2. Информация как производительная сила современного общества. Модели информационной экономики

Тема 1.3. Нормативное регулирование среды в Р

Тема 1.4. Институты цифровой экономики

Раздел 2. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики

Тема 2.1. Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики

Тема 2.2. Сквозные технологии цифровой экономики: технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект

Раздел 3. Интернет-маркетинг

Тема 3.1. Технологии интернет-маркетинга

Тема 3.2. Электронная торговля и платежные системы в интернет

Раздел 4. Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации и Программа -Цифровая экономика Российской Федерации

Тема 4.1. Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации

Тема 4.2 Программа - Цифровая экономика Российской Федерации

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

**Аннотация рабочей программы
дисциплины ОПЦ.10 Инженерная графика
среднего профессионального образования
направления 19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения», направленности «Производство молочной продукции», «Производство
продуктов питания из мясного сырья»**

1. Место дисциплины в структуре ОПССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.10 «Инженерная графика» относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

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

Содержание дисциплины ОПЦ.10 «Инженерная графика» направлено на достижение следующих **целей**: дать обучающимся представления, знания, умения и навыки автоматизированного анализа и синтеза, необходимые для изучения специальных дисциплин и в дальнейшей их практической деятельности в сфере инженерно-технического обеспечения сельскохозяйственного производства.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний, умений и навыков, связанных с освоением теоретических положений и требований стандартов ЕСКД, лежащие в основе построения изображений предметов;
- приобретение навыка в выполнении конструкторских и рабочих чертежей;
- подготовка обучающихся к грамотному выполнению конструкторских документов при изучении специальных курсов.

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;

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

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 мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции 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.

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

Уметь:

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

Знать:

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее – ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее – ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 71 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 часа, самостоятельная работа – 7 часов.

4. Содержание дисциплины.

Тема 1. Основные правила выполнения чертежей

Требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации и Единой системы технологической документации. Правила чтения конструкторской и технологической документации. Способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем. Законы, методы и приемы проекционного черчения.

Тема 2. Построение чертежей в графическом редакторе «Компас».

Общие принципы автоматизированного проектирования инженерных объектов. Интерфейс КОМПАС. Принципы построения тела вращения, корпусной детали. Редактирование объектов. Правила нанесения размеров.

5. Форма промежуточной аттестации – Зачет

6. Разработчик рабочей программы к.т.н., доцент кафедры прикладной механики Козлова Е.В.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность: «Производство молочной продукции»**

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции».

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ВД 1, ПК 1.1; ПК1.2; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» реализуется в 1,2,3,4,6

семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев и в 3,4,5,6,8 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности, сформировать компетенции, реализация которых способна обеспечить организацию процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

Владеть навыками	Н.1.	Учета, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
	Н.2.	Мониторинга и ведения технологических операций производства молочных продуктов;
	Н.3.	Подбора и использования заквасок для процессов производства молочных продуктов;
	Н4.	Участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе;
	Но.1.	Анализа отклонений в расходе сырья и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
	Но.2.	Поиска, сбора, систематизации и анализа данных
	Но.3.	Участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
	Но.4.	Инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
	Но.5.	Ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
	Но.6.	Разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
	Но.7.	Проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
	Но.8.	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для сменных работ на производстве молочных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;
Уметь	У.1.	Проводить органолептическую оценку и входной контроль сырого молока с использованием необходимого оборудования и документально оформлять результаты приемки.
	У.2.	Осуществлять контроль за параметрами первичной обработки молока на молочных комплексах. Проверять температуру молока после охлаждения и при хранении. Оценивать эффективность фильтрации. Контролировать санитарное состояние оборудования
	У.3.	Рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных материалах;
	У.4.	Обеспечивать условия и вести технологический процесс по производству продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья;
	У.5.	подбирать и использовать закваски для процессов производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
	У.6.	Рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных материалах; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных материалов, и

		готовой продукции при производстве молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов;
	У.7.	Обеспечивать условия и вести технологический процесс по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
	У.8	Подбирать и использовать закваски для процессов производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	Уо.1	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы. Распределять молоко на разные виды молочных продуктов, исходя из показателей сырья.
	Уо.2.	Использовать информационные технологии для сбора, систематизации и анализа данных и делать выводы, применять требования нормативных документов к основным видам молочной продукции;
	Уо.3.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. Разрабатывать предложения по плану выпуска молочной продукции; рассчитывать экономическую эффективность различных технологических решений
	Уо.4.	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; четко и своевременно обмениваться производственной информацией с членами команды
	Уо.5.	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Вести первичную документацию, связанную с сырьем и готовой молочной продукцией
	Уо.6.	Проявлять гражданскую позицию и осознанную ответственность, неукоснительно следуя утвержденным технологическим регламентам и принципам антикоррупционного поведения; Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	Уо.7.	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения; контролировать производственные стоки и выбросы; пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; . Вести учет брака и анализ причин образования пороков продукции; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
	Уо.8	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.
	Уо.9.	Использовать в профессиональной деятельности нормативные документы, ГОСТы, технические регламенты и т.п. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
Знать	З.1.	Методы и средства органолептической оценки и лабораторного экспресс-контроля сырья, а также правила отбора средних проб для последующего анализа
	З.2.	Нормативно-техническую документацию, регламентирующую требования к качеству и безопасности сырого молока, включая допустимые нормы по физико-химическим, микробиологическим показателям и содержанию ингибирующих веществ
	З.3	Принципы и методики расчета норм расхода молочного сырья, вспомогательных,

	материалов в производствах молочной отрасли, материальный баланс сырья; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
3.4.	Основные технологические этапы процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
3.5.	Основное оборудование, необходимое для производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
3.6.	Основные технологии процесса производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
3.7.	Основное оборудование, необходимое для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
Зо.1.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Знать физико-химические свойства молока и факторы. Пороки продуктов, причины их появления и способы предотвращения;
Зо.2.	Современные отраслевые онлайн-ресурсы, базы данных нормативной документации, современные средства поиска, анализа и интерпретации информации ГОСТов, регламентов и других нормативных документов. и принципы работы с профессиональным программным обеспечением
Зо.3.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования. Современную профессиональную терминологию в области производства молочной продукции;
Зо.4.	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; Знать функциональные обязанности и зоны ответственности каждого участника технологического процесса производства молочной продукции; методы контроля производственных процессов
Зо.5.	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. Формы и правила ведения первичной документации, знать профессиональную терминологию.
Зо.6.	Основные положения законодательства Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции как основу проявления гражданской ответственности за здоровье нации; Требования охраны труда; значимости профессиональной деятельности по производству молочной продукции, состоянию молочной отрасли, продовольственной и национальной безопасности;
Зо.7.	Правила экологической безопасности при производстве молочной продукции; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона. Нормы расхода сырья и образования побочных продуктов при производстве молочной продукции;
Зо.8.	Социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности
Зо.9.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. Основные положения и структуру нормативно технических документов.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего часов 1585 часов

в том числе в форме практической подготовки 1192 часа

Из них на освоение МДК 949 часа

в том числе самостоятельная работа 88 часов

практики, в том числе учебная 252 часа

производственная 144 часов

Промежуточная аттестация _36_

4. Содержание модуля

МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья

Раздел 1. Молоко как сырье для молочной отрасли

Тема 1. Понятие о молоке и его значение. Составные части молока

Тема 2. Пищевая ценность молока

Тема 3. Свойства молока

Тема 4. Пороки молока

Тема 5. Состав и свойства молока с.-х. животных

Раздел 2. Условия получения высококачественного молока

Тема 1. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока

Тема 2. Микрофлора молока и её изменение в процессе хранения

Тема 3. Заболевания, источником которых может быть сырое молоко

Тема 4. Источники загрязнения молока микроорганизмами

Тема 5. Мойка и дезинфекция доильного оборудования

Тема 6. Требования к качеству молочного сырья

Раздел 3. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья

Тема 1. Первичная обработка молочного сырья

Тема 2. Приемка и передача молочного сырья

Раздел 4. Общие технологические операции, используемые при производстве молочной продукции

Тема 1. Основы технологии молочной продукции

Тема 2. Механическая обработка молочного сырья

Тема 3. Тепловая и вакуумная обработка молока и молочных продуктов

Тема 4. Розлив, фасование и упаковывание молока и молочных продуктов

МДК. 01.02 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

Тема 1 Организация промышленного производства молочной продукции

Тема 2 Молоко, как сырье для молочной промышленности

Тема 3 Физико-механические свойства молока.

Тема 4 Способы очистки молока и разделения на фракции на автоматизированных технологических линиях

Тема 5 Нормализация молока на автоматизированных технологических линиях

Тема 6 Гомогенизация молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Тема 7 Тепловая обработка молока на автоматизированных технологических линиях

Тема 8 Организация и ведение процессов мембранной обработки

Тема 9 Технологические процессы производства молочных продуктов на автоматизированных технологических линиях

Тема 10 Инженерное оборудование для предприятий молочной промышленности.

Тема 11 Комплексные линии механической, вакуумной и тепловой обработки молока.

МДК. 01.03 Процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания на автоматизированных технологических линиях

Раздел 1. Процессы производства цельномолочных продуктов.

- Тема 1 Характеристика цельномолочных продуктов
- Тема 2 Технологические процессы производства молока.
- Тема 3 Технологические процессы производства сливок.
- Тема 4. Виды и приготовление заквасок
- Тема 5 Технологические процессы производства кефира.
- Тема 6 Технологические процессы производства йогурта .
- Тема 7 Технологические процессы производства ряженки.
- Тема 8 Технологические процессы производства простокваши.
- Тема 9 Технологические процессы производства кисломолочных напитков с бифидофлорой.
- Тема 10 Технологические процессы производства ацидофильных молочных продуктов
- Тема 11 Технологические процессы производства сметаны
- Тема 12 Технологические процессы производства творога
- Раздел 2** Технология продуктов детского питания
- Тема 1 Особенности питания детей раннего возраста
- Тема 2 Требования к качеству сырья, пищевым компонентам для продуктов детского питания
- Тема 3 Общая технология производства продуктов детского и диетического питания
- Тема 4 Контроль производства молочных продуктов детского питания

МДК.01.04 Процессы производства сливочного масла и продуктов из пахты на автоматизированных технологических линиях

- Раздел 1. Основы маслоделия
- Раздел 2. Методы и технологии изготовления сливочного масла
- Раздел 3. Значение состава и качества сливок в маслоделии
- Раздел 4. Качество масла
- Раздел 5. Технологическое оборудование в маслоделии
- Раздел 6. Спреды – продукты с комбинированной жировой фазой
- Раздел 7. Эффективность маслодельного производства

МДК.01.05 Процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки на автоматизированных технологических линиях

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

- Тема 1.1. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.
- Тема 1.2. Организация промышленного производства молочной продукции
- Тема 1.3. Организация процесса обработки и производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях
- Тема 1.4 Совершенствование профессиональной подготовки в вопросах изучения нормативной документации, регулирующей деятельность предприятий молочной отрасли.
- Тема 1.5. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов

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

ПМ.01.01(К) Экзамен по модулю

- Тема 1 Вводное занятие (вводный инструктаж)

Тема 2 Знакомство с предприятием
Тема 3 Изучение качества сырья, приемка
Тема 4 Технохимический контроль
Тема 5 Ведение технологических процессов производства отдельных видов цельномолочных продуктов
Тема 6 Ведение технологических процессов производства отдельных видов масла
Тема 7 Ведение технологических процессов производства отдельных видов сыра

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю.

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

Аннотация рабочей программы дисциплины
ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность «Производство молочной продукции»

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке» является частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции».

2. Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

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

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения 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 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;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н.1.	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.2.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции
	Н.3.	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.4.	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.5.	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	Н.6.	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Н.7.	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	Н.8.	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	У.1.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	У.2.	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	У.3.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции

	У.4.	осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов
	У.5.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.6.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У.7.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.8.	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
	У.9.	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
	У.10.	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У.11.	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	У.12.	контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.13.	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
Знать	3.1.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	3.2.	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	3.3.	требования охраны труда
	3.4.	производственный контроль на предприятиях отрасли
	3.5.	виды брака и его учет в производстве
	3.6.	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

3. Количество часов на освоение программы модуля

Всего - 659 ч.

в том числе в форме практической подготовки _____

Из них на освоение МДК. – 471ч.

в том числе самостоятельная работа – 55ч.

Практики, в том числе учебная – 72ч.

производственная – 108ч.

Промежуточная аттестация – 18 ч.

4. Содержание профессионального модуля

МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена при производстве молока и молочных продуктов

Тема 1. Морфология микроскопических грибов

Тема 2. Морфология дрожжей

Тема 3. Морфология бактерий

Тема 4. Вирусы и фаги

Тема 5. Микрофлора почвы

Тема 6. Микрофлора воды

Тема 7. Микрофлора воздуха

Тема 8. Микрофлора тела здорового человека

Тема 9. Микробиология производства продуктов животного происхождения

Тема 10. Санитария и гигиена в пищевом производстве

МДК.02.02 Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке

- Тема 1.1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности
- Тема 1.2. Контроль производства молока.
- Тема 3. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов.
- Тема 4. Контроль производства сливок и сметаны.
- Тема 5. Контроль производства творога и творожных изделий.
- Тема 6. Контроль производства мороженого и замороженных десертов
- Тема 7. Контроль производства сливочного и топленого масла, масляных паст.
- Тема 8. Контроль производства сыра.
- Тема 9. Контроль производства молочных консервов.
- Тема 10. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки
- Тема 11. Контроль вспомогательных материалов и тары

МДК.03.03 Безопасность продуктов питания молочной промышленности

- Тема 1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности
- Тема 2. Контроль производства молока.
- Тема 3. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов.
- Тема 4. Контроль производства сливок и сметаны.
- Тема 5. Контроль производства творога и творожных изделий.
- Тема 6. Контроль производства мороженого и замороженных десертов.
- Тема 7. Контроль производства сливочного и топленого масла, масляных паст.
- Тема 8. Контроль производства сыра.
- Тема 9. Контроль производства молочных консервов.
- Тема 10. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
- Тема 11. Контроль вспомогательных материалов и тары.

УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"

Вводное занятие

- Тема 1. Молоко, как объект технологической переработки
- Тема 2. Экспертиза, санитария и гигиена в молочном производстве

ПП.02.01 Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"

Вводное занятие (вводный инструктаж)

- Тема 1. Изучение структуры предприятия
- Тема 2. Изучение процессов сдачи-приемки сырья, расходных материалов
- Тема 3. Технология автоматизированного производства
- Тема 4. Организация контроля качества готовой продукции

Экзамен по модулю

5. Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/

	оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Экзамен
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	

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	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	
ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	

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

Аннотация рабочей программы дисциплины
ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль «ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке» является частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

2. Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

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

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н.1.	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.2.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.3.	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.4.	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.5.	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	Н.6.	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Н.7.	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	Н.8.	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
	Н.9.	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.10.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.11.	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.12.	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.13.	участия в планировании основных показателей производства

	Н.14.	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н.15.	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
	Н.16.	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	У.1.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	У.2.	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	У.3.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	У.4.	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	У.5.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.6.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У.7.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.8.	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
	У.9.	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
	У.10.	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У.11.	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	У.12.	контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.13.	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
Знать	3.1.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	3.2.	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	3.3.	требования охраны труда
	3.4.	производственный контроль на предприятиях отрасли
	3.5.	виды брака и его учет в производстве
	3.6.	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

3. Количество часов на освоение программы модуля

Всего - 659 ч.

в том числе в форме практической подготовки _____

Из них на освоение МДК. – 471ч.

в том числе самостоятельная работа – 65ч.

Практики, в том числе учебная – 72ч.

производственная – 108ч.

Промежуточная аттестация – 18 ч.

4. Содержание профессионального модуля

МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена при производстве мяса и мясных продуктов

Тема 1. Морфология микроскопических грибов

Тема 2. Морфология дрожжей

Тема 3. Морфология бактерий

Тема 4. Вирусы и фаги

Тема 5. Микрофлора почвы

Тема 6. Микрофлора воды

Тема 7. Микрофлора воздуха

Тема 8. Микрофлора тела здорового человека

Тема 9. Микробиология производства продуктов животного происхождения

Тема 10. Санитария и гигиена в пищевом производстве

МДК.02.02 Организация контроля качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке

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

Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства

Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий

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

Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов

Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов

Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса

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

Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов

Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов

МДК.03.03 Безопасность продуктов питания мясной промышленности

Тема 1. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Тема 2. Природные компоненты продовольственного сырья и продуктов питания, оказывающие вредное воздействие на организм человека

Тема 3. Загрязнение мясного сырья и мясных продуктов веществами химического происхождения (химические опасности)

Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами (биологические опасности)

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

Вводное занятие

Тема 1. Мясо, как объект технологической переработки

Тема 2. Экспертиза, санитария и гигиена в мясном производстве

ПП.02.01 Производственная практика " Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке "

Вводное занятие (вводный инструктаж)

Тема 1. Изучение структуры предприятия

Тема 2. Изучение процессов сдачи-приемки сырья, расходных материалов

Тема 3. Технология автоматизированного производства

Тема 4. Организация контроля качества готовой продукции

Экзамен по модулю

5. Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в учебной и информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Экзамен
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

учетом особенностей социального и культурного контекста;		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных 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	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и	

производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	непригодных для промышленной переработки распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	
ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	

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

Аннотация рабочей программы дисциплины
ПМ.03 «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность «Производство молочной продукции»; Производство продуктов
питания из мясного сырья

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» относится к модулям профессионального цикла.

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения» реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности "Организацию обеспечения деятельности структурного подразделения" и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения 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 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;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н.1.	планирования работы структурного подразделения
	Н.2.	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
	Н.3.	контроля хода и оценивание результатов работы трудового коллектива
	Н.4.	принятия управленческих решений
	Н.5.	составления и ведения учётно-отчётной документации
Уметь	У.1.	обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации
	У.2.	вести табель учета рабочего времени работников
	У.3.	рассчитывать заработную плату
	У.4.	проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции
	У.5.	разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств
	У.6.	организовать работу коллектива исполнителей
	У.7.	управлять работой коллектива исполнителей
	У.8.	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
	У.9.	оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
Знать	З.1.	принципы построения организационных структур и распределения функций управления

3.2.	методику расчета выхода продукции
3.3.	порядок оформления табеля учета рабочего времени
3.4.	методику расчета заработной платы
3.5.	структуру издержек производства и пути снижения затрат
3.6.	- основные приемы организации работы исполнителей
3.7.	методики расчета экономических показателей
3.8.	методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции
3.9.	основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия

3. Количество часов на освоение программы модуля

Всего - 180 ч.

в том числе в форме практической подготовки _____

Из них на освоение МДК. – 100ч.

в том числе самостоятельная работа – 38ч.

Практики, в том числе учебная – 72ч.

Промежуточная аттестация – 6 ч.

4. Содержание профессионального модуля

МДК.03.01 «Управление деятельностью структурного подразделения»

Раздел 1. Организация управления деятельностью структурного подразделения

Раздел 2. Организация управления трудовыми ресурсами

УП.03.01 Учебная практика «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения»

ПП.03.01 Производственная практика «Организация обеспечения деятельности структурного подразделения»

Экзамен по модулю

5. Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий;	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Экзамен

	правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Планирует работу структурного подразделения; Оценивает эффективность деятельности структурного подразделения организации; Умеет рассчитывать выход продукции в ассортименте; Умеет вести табель учета рабочего времени работников;	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов

	Умеет рассчитывать заработную плату; Знает методику расчета выхода продукции; Знает порядок оформления табеля учета рабочего времени; Знает методику расчета заработной платы	внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Принимает управленческие решения; Умеет управлять работой коллектива исполнителей; Знает методики расчета экономических показателей	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывает обеспечение производства продуктов питания животного происхождения; Умеет организовать работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Контролирует ход и оценивает результаты работы трудового коллектива Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Знает структуру издержек производства и пути снижения затрат	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Составляет и ведет учётно-отчётную документацию; Умеет оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знает формы документов, порядок их заполнения	деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы

		обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
--	--	--

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

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» среднего профессионального образования специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции»

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» относится к модулям профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции».

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности по выполнению работ по профессии рабочих, должности служащих и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

ПК2.1.	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
ПК 4.1.	Выполнять технологические операции при производстве творога в соответствии с технологическими инструкциями

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов при производстве творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н.2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства творога
	Н.3	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н.4	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства творога на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н.5	Упаковка готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н.6	Маркировка готовой продукции на специальном технологическом оборудовании
	Н.7	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства творога с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Уметь	У.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

	У.2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
	У.3	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	У.4	Эксплуатировать оборудование для производства, упаковки творога в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
	У.5	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	У.6	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде
Знать	3.1	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.2	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.3	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.4	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
	3.5	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья

	3.6	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья
	3.7	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.8	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3.9	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Всего часов 396 часов, в том числе в форме практической подготовки 64 часа

Из них на освоение МДК 136 часа, в том числе самостоятельная работа 8 часов.

Практики, в том числе учебная 72 часа, производственная 180 часов.

Промежуточная аттестация 12 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих

МДК 04.01 Изготовление творога

Тема 1.1. Характеристика творога.

Тема 1.2. Молоко как сырье для производства творога.

Тема 1.3. Технология производства творога традиционным способом.

Тема 1.4. Технология производства творога раздельным способом.

Тема 1.5. Технология производства творожных изделий

Тема 1.6. Технохимический и микробиологический контроль производства продукта.

5. Форма промежуточной аттестации – Экзамен

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель по образовательным программам СПО кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность: «Производство продуктов питания из мясного сырья»**

2. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 07; ПК 1.1; ПК1.2; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 4.1.

Профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 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 профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности, сформировать компетенции, реализация которых способна обеспечить организацию процесса жиловки мяса и субпродуктов. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

Иметь практический опыт	Практический опыт: - жиловки мяса и субпродуктов; - контроля качества сырья и вспомогательных материалов; - производства полуфабрикатов и субпродуктов; - эксплуатации технологического оборудования.
Уметь	Умения: - жиловать 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 субпродукты от остатков оболочки, от остатков пленки, жировых отложений, кровоподтеков; - 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	Знания: - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при жиловке мяса и субпродуктов; - требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов;

	- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса и субпродуктов, свойств при обработке и хранении; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов и субпродуктов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства.
--	---

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего часов – 396

в том числе в форме практической подготовки – 37 часа

Из них на освоение МДК – 136 часов

в том числе самостоятельная работа – 9 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная - 180 часов

Промежуточная аттестация – 8 часов

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам

Тема 1.1. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности

Тема 1.2. Приемка скота. Подготовка к убою, убой

Тема 1.3. Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)

Раздел 2. Выполнение процесса жиловки субпродуктов

Тема 2.1. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории

Тема 2.2. Технологические требования к переработке субпродуктов

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

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

Аннотация рабочей программы дисциплины
ПДП.00 Производственная практика (Преддипломная)
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность «Производство молочной продукции»;
«Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является

частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ОПСПО, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения 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 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;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 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 2.2	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 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК. 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию
ПК 4.1	Выполнять технологические операции при производстве творога в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.1	Выполнение технологических операций по жиловке мяса и субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями

1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Владеть навыками	Н.1.	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.2.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
	Н.3.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов
	Н.4.	мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов
	Н.5.	проверки товарного оформления и хранения продукции
	Н.6.	оформления документов на отпущенную продукцию
	Н.7.	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
	Н.8.	определения потребности в рабочей силе
	Н.9.	учета рабочего времени и выработки работающих
	Н.10.	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Н.11.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции
	Н.12.	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
	Н.13.	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.14.	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.15.	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства

		продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	Н.16.	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	Н.17.	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
	Н.18.	планирования работы структурного подразделения
	Н.19.	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
	Н.20.	принятия управленческих решений
	Н.21.	участия в планировании основных показателей производства
	Н.22.	группировки и анализа информации
	Н.23.	расчета показателей производительности труда
	Н.24.	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
	Н.25.	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
	Н.26.	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
	Н.27.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции
	Н.28.	оформления документов на отпущенную продукцию
	Н.29.	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н.30.	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	Н.31.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
	Н.32.	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	Н.33.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.34.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
	Н.35.	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	Н.36.	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.37.	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
	Н.38.	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
	Н.39.	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
	Н.40.	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
Уметь	У.1.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном

	контексте, анализировать и выделять её составные части
У.2.	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
У.3.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции
У.4.	осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов
У.5.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
У.6.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
У.7.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
У.8.	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
У.9.	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
У.10.	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
У.11.	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
У.12.	контролировать выполнение производственных плановых заданий
У.13.	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
У.14.	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
У.15.	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока
У.16.	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
У.17.	определять потребности в рабочей силе
У.18.	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
У.19.	учитывать рабочее время и выработку работающих
У.20.	контролировать выполнение производственных плановых заданий
У.21.	рассчитывать выход продукции в ассортименте
У.22.	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
У.23.	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
У.24.	оформлять планы работы по установленной форме
У.25.	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
У.26.	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
У.27.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
У.28.	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
У.29.	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и

		анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)
	У.30.	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
	У.31.	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
	У.32.	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
	У.33.	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.34.	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У.35.	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.36.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	У.37.	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
	У.38.	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	У.39.	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
Знать	3.1.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	3.2.	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	3.3.	требования охраны труда
	3.4.	производственный контроль на предприятиях отрасли
	3.5.	виды брака и его учет в производстве
	3.6.	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3.7.	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
	3.8.	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3.9.	принципы и формы организации производственного процесса
	3.10.	методики расчета выхода продукции
	3.11.	структуру издержек производства и пути снижения затрат
	3.12.	методики расчета экономических показателей
	3.13.	принципы и виды планирования работы бригады (команды)
	3.14.	основные приемы организации работы исполнителей
	3.15.	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)

3.16.	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
3.17.	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
3.18.	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
3.19.	основы производственного учета
3.20.	нормы времени и выработки по технологическим операциям
3.21.	общие сведения о мясном скотоводстве
3.22.	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья
3.23.	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
3.24.	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
3.25.	режимы первичной переработки мясного сырья

2. Структура производственной практики

Вид учебной работы	Объём в часах		
	семестр		Итого
	6/8*		
Объём образовательной программы учебной дисциплины	144		144
в т.ч. в форме практической подготовки	-		-
в т.ч.:			
- теоретическое обучение	-		-
- лабораторные работы	-		-
- практические занятия	-		-
- курсовая работа (проект)	-		-
Самостоятельная работа	143		143
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	+		+

4. Содержание производственной практики

Вводное занятие (вводный инструктаж)

Тема 1. Изучение структуры предприятия

Тема 2. Основной (рабочий) этап, соответствует содержанию программы практики

Тема 3. Обработка и анализ полученной информации

Тема 4. Оформление дневника и отчета по производственной (преддипломной) практике

5. Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой

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

Приложение 4
Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Рабочая программа обучающихся отделения среднего профессионального образования

[http://umk.vsau.ru/umc/СПО/02%20СПО/2024/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учёт%20\(по%20отраслям\)/СО_38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учёт%20\(по%20отраслям\)/РПВ%20%20СПО%20%202025-2026.pdf](http://umk.vsau.ru/umc/СПО/02%20СПО/2024/38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учёт%20(по%20отраслям)/СО_38.02.01%20Экономика%20и%20бухгалтерский%20учёт%20(по%20отраслям)/РПВ%20%20СПО%20%202025-2026.pdf)

Календарный план воспитательной работы обучающихся среднего профессионального образования

<http://umk.vsau.ru/umc/СПО/02%20СПО/2024/19.02.12%20Технология%20продуктов%20питания%20животного%20происхождения/19.02.12%20Технология%20продуктов%20питания%20животного%20происхождения%20СО/КГВ%20СПО%202024-2025.pdf>

Приложение 5

Сведения о педагогических работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик	Ф.И.О. педагогического работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (ГПХ), опыт деятельности по профилю*	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	История России	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	62	0,086
2	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дронова Мария Андреевна	Основное место работы	Должность - преподаватель, ученая степень - отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее. Программа бакалавриата по направлению «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2022г. Повышение квалификации «Современные технологии в решении лингвистических и методических проблем при обучении иностранному языку», 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022	190	0,264

3	Безопасность жизнедеятельности	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	68	0,094
4	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	222	0,308
5	Основы бережливого производства	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	48	0,067

						Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2022 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в системе СПО", 2022 Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023		
6	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
7	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 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	72	0,100
8	Биохимия продуктов питания животного происхождения	Шеламова Светлана Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание –	Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные	72	0,100

				доцент	производств; инженер-технолог	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		
9	Процессы и 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, 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	88	0,122
10	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	68	0,094

						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		
11	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 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	88	0,122
12	Коммуникативные технологии в 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	42	0,058

						Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020		
13	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
14	Прикладные компьютерные программы в 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 «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
15	Основы цифровой экономики	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		
16	Инженерная графика	Козлова Е.В.					71	0,099
17	Технология и приемки 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 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	232	0,322
		Саушкина	На условиях	Должность –	Высшее, специалист,	Профессиональная переподготовка		

		Елена Михайловна	внутреннего совместительства	доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание - отсутствует	Зоотехния, зооинженер. Высшее, специалитет, Экономика и управление на предприятии агропромышленного комплекса, экономист-менеджер	«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		
18	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	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	208	0,289
19	Процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания 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	340	0,472
20	Процессы	Черепова Елена					226	0,314

	производства сливочного масла и продуктов из пахты на автоматизированных технологических линиях	Николаевна						
21	Процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки 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	175	0,243
22	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции"	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	252	0,350

						образование в системе СПО», 2022 Повышение квалификации «Новые информационные технологии в образовании», 2023		
23	Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции»	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
24	Квалификационный экзамен	Байлова Наталья Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание –доцент	Высшее, Специалитет, 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	8	0,011

						технологии в образовательной деятельности», 2022		
17	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	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	232	0,322
18	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	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,	208	0,289

						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		
19	Процессы производства колбасных изделий	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	340	0,472
20	Процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов	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	226	0,314

						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		
21	Технология производства мясных консервов и концентратов	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	175	0,243

						Повышение квалификации «Инклюзивное образование в системе СПО», 2022 Повышение квалификации «Новые информационные технологии в образовании», 2023		
22	Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья»	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	252	0,350
23	Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья»	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	144	0,200
24	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	8	0,011

						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		
25	Микробиология, санитария и гигиена при производстве молока и молочных продуктов	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 «Иновационные 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	91	0,126

26	Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	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	253	0,351
27	Безопасность продуктов питания молочной промышленности	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, психология высшего и инклюзивного образования» 2023	127	0,176

						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		
28	Учебная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	Саушкина Елена Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание – отсутствует	Высшее, специалист, Зоотехния, зооинженер. Высшее, специалист, 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	72	0,100
29	Производственная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	Маслова Галина Михайловна	Основное место работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует	Высшее, специалист, 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	108	0,150

						деятельности», 2022		
30	Квалификационный экзамен	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	8	0,011
25	Микробиология, санитария и гигиена при производстве мяса и мясных продуктов	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	91	0,126
26	Организация контроля качества	Маслова Галина	Основное место работы	Должность – старший	Высшее, специалитет, Товароведение и	Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью	253	0,351

	пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Михайловна		преподаватель, ученая степень – отсутствует	экспертиза товаров, товаровед – эксперт	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		
27	Безопасность продуктов питания мясной промышленности	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, 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	127	0,176
28	Учебная практика	Саушкина	На условиях	Должность –	Высшее, специалитет,	Профессиональная переподготовка	72	0,100

	"Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	Елена Михайловна	внутреннего совместительства	доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание – отсутствует	Зоотехния, зооинженер. Высшее, специалитет, Экономика и управление на предприятии агропромышленного комплекса, экономист-менеджер	«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		
29	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов из 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
30	Квалификационный экзамен	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	8	0,011

						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		
31	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	100	0,139
32	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	36	0,050

						образование в системе СПО"2022		
33	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
34	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
35	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	136	0,189

						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	Учебная 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	72	0,100

						Повышение квалификации "Новые информационные технологии в образовании", 2023		
37	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	180	0,250
38	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 "Иновационные технологии производства масложировой продукции", 2021 Повышение квалификации "Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС", 2021	8	0,011

						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		
35	Жиловщик мяса и субпродуктов	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, 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	136	0,189
36	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и"	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	72	0,100

	субпродуктов"			ых наук, ученое звание – отсутствует		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		
37	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мясной и субпродуктов"	Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалист, зоотехник, 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-	180	0,250

						правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания», 2021		
38	Квалификационный экзамен	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, 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	8	0,011
39	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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	144	0,200

						пищевых продуктов питания», 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022		
40	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

		Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительст ва	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственн ых 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		
--	--	---------------------------------	--	---	---	---	--	--

41	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	72	0,100
----	--------------------------	-----------------------------	-----------------------	--	---	--	----	-------

		Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалист, зоотехник, 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		
42	Подготовка дипломного проекта (работы)	Галочкина Надежда Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалист, 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
		Байлова Наталья Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат	Высшее, Специалист, Зоотехник Зооинженер Высшее, бакалавриат,	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», диплом о профессиональной		

			ва	сельскохозяйственн ых наук Ученое звание -доцент	Товароведение Бакалавр	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 сельскохозяйственн ых наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалист, 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		
43	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	72	0,100
		Байлова Наталья Викторовна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание -доцент	Высшее, Специалитет, 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		
		Глинкина Ирина Михайловна	На условиях внутреннего совместительст ва	Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственн ых 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		