

**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
СГЦ.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 ПСССЗ

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:	- Способность анализировать и оценивать риски.
- Ответственность за личную безопасность и безопасность общества;	Учащийся умет анализировать обстановку, выявлять потенциальные опасности природного,

- 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. 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.	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; - 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	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

	работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять 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.	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 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	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.

и военного времени		
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; 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.	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 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. 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 4х100. 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 Повалева 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 «СГЦ.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	3.4	методы выявления, анализа и решения проблем производства

		устранять потери в процессах	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 пищевых систем и технологий 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 ОПСССЗ

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 пищевых систем и технологий Саушкина 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 ОППССЗ

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 пищевых систем и технологий 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 ОПСССЗ

Дисциплина ОПЦ.03 «Процессы и аппараты» является обязательной учебной дисциплиной общепрофессионального цикла профессиональной подготовки СПО и реализуется в VI семестре при сроке получения среднего профессионального образования

3 года 10 месяцев и в IV семестре при сроке получения среднего профессионального образования 2 года 10 месяцев.

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

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

- формирование необходимых теоретических знаний основ процессов производства продуктов питания из 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;	3.1. основные понятия метрологии; 3.2. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; 3.3. формы подтверждения соответствия;
ОК 09	У.2. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	3.4. основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов
ПК 1.1	У.3. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	3.5. действующие стандарты на сырье и продукты питания животного происхождения
ПК 1.2	У.4. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	3.6. терминология и единицы измерения величин в соответствии с 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 пищевых систем и технологий 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.06 Коммуникативные технологии 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 образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». Учебная дисциплина ОПЦ.06 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла и реализуется в 1 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 1 год 10 месяцев.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК-1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо1	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	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 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-2	Уо-2	определять задачи	Зо-2	номенклатура

Использовать современные средства поиска, анализа, интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		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		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-4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо-4	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо-4	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК-5 Осуществлять устную и письменную	Уо-5	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	Зо-5	правила оформления документов правила построения устных сообщений

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе		особенности социального и культурного контекста
ОК-9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо-9	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	Зо-9	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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Виды учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42,15
В т.ч. практической подготовки	32
в т.ч.	
теоретическое обучение	16

Лабораторные работы (если предусмотрено)	
Практические занятия (если предусмотрено)	16
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	0,15

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Коммуникативные технологии общения: содержание и характеристика понятия. Тема 1. Коммуникация и коммуникативный процесс. Обмен информацией (идеями, чувствами) между отправителем и получателем как основа коммуникативного процесса. Этапы коммуникативного процесса: зарождение идеи, ее кодирование в сообщение (слова, жесты), выбор канала (устный, письменный), передача, декодирование получателем и получение обратной связи для подтверждения понимания, а также возможность возникновения «шумов» (барьеров), искажающих смысл. Виды коммуникаций. Тема 2. Речевое воздействие и манипуляция. Определение речевого воздействия. Способы речевого воздействия: доказывание, убеждение, просьба, приказ, уговаривание, принуждение. Тема 3. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления. Коммуникативные барьеры как препятствия, которые мешают эффективному общению, взаимопониманию и обмену информацией между людьми. Основные причины коммуникативных барьеров: различия в языке, культуре, эмоциональных или физических факторах. **Раздел 2. Устная форма конструктивного профессионального общения.** Тема 1. Формы устного профессионального общения. Диалогические (беседы, переговоры, споры, дискуссии) и монологические (доклады, презентации, выступления, приветственные/информационные речи) формы устного профессионального общения. Тема 2. Русский речевой этикет в профессиональной коммуникации. Речевой этикет как система правил вежливого общения, включающая формулы приветствия, прощания, благодарности, извинения, а также выбор обращения («ты»/«Вы») и стиля речи в зависимости от ситуации, собеседника (возраст, пол, статус). Ключевые принципы — доброжелательность, скромность, умение слушать, использование «волшебных» слов («пожалуйста», «спасибо», «извините»). Тема 3. Основные правила и законы общения. Принцип кооперации Грайса и принцип вежливости Лича. Тема 4. Ораторское мастерство в профессиональной коммуникации. Ораторское искусство как вид монологической речи, произносимой с целью оказания желаемого воздействия на аудиторию. Роды и типы речи. Типы ораторов. **Раздел 3. Письменная форма профессионального общения.** Тема 1. Официально-деловой стиль как разновидность литературного языка, используемая в сфере управления, права и делопроизводства (законы, договоры, служебная переписка, заявления, приказы). **Раздел 4. Нормативный аспект профессиональной коммуникации.** Тема 1. Ортология. Понятие нормы литературного языка. Нормы как совокупность средств и правил, исторически принятых в языковом коллективе. Источники формирования и изменения языковой нормы. Тема 2. Орфоэпические нормы. Тема 3. Лексические нормы. Тема 4. Грамматические нормы. Тема 5. Стилистические нормы.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы - доцент кафедры русского и иностранного языка Новокрещенова И.Л.

**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 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	 - 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 записок, планов мероприятий или изменений в локальные нормативные акты

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.	
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 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	-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 функций 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 работников, независимо от культурных или иных различий, способствуя тем самым созданию инклюзивной и безопасной рабочей среды.

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.	
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 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	- 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 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).

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	
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, 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).	- 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 отравлений. - Умение организовывать безопасное временное хранение (накопление) образцов и проб на период контроля, обеспечивая маркировку, изоляцию и условия, исключаяющие воздействие опасных факторов на работников и окружающую среду.

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.	
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. - 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.	- 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.

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 гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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
ОК.07. Содействовать	соблюдать нормы экологической безопасности; определять	правила экологической безопасности при ведении

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	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	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; 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	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

	хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	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 ОППССЗ

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;
	Но.9.	Участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;
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	3.1.	Методы и средства органолептической оценки и лабораторного экспресс-контроля сырья, а также правила отбора средних проб для последующего анализа
	3.2.	Нормативно-техническую документацию, регламентирующую требования к качеству и безопасности сырого молока, включая допустимые нормы по физико-химическим, микробиологическим показателям и содержанию ингибирующих веществ
	3.3	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 общеупотребительные 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 высокачественного 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 оборудования 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 пищевых систем и технологий, к.т.н., доцент Н.А.Галочкина

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.01 ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»
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 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 производства пищевой продукции из мясного сырья» реализуется в ,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 ,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.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
	Н.2.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
	Н.3	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	Н.4	проверки товарного оформления и хранения продукции
	Н.5	оформления документов на отпущенную продукцию
	Н.6	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.7	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.8	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.9	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.10	участия в планировании основных показателей производства
	Н.11	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н.12	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
	Н.13	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
	Н.14	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции
	Н.15	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
	Н.15	определения потребности в рабочей силе
	Н.17	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
	Н.18	учета рабочего времени и выработки работающих

	H.19	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте
	H.20	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	H.21	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	H.22	участия в планировании основных показателей производства
	H.23	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	H.24	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
	H.25	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	H.26	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	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
	У.5	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У.6.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.7.	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
	У.8	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
	У.9	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У.10	учитывать рабочее время и выработку работающих
	У.11	контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.12	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	У.13	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
	У.14	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	У.15	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.16	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У.17	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У.18	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	У.19	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции
	У.20	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
	У.21	определять потребности в рабочей силе
	У.22	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте

	У.23	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У.24	учитывать рабочее время и выработку работающих
	У.25	контролировать выполнение производственных плановых заданий
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.	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
	3.6.	основы производственного учета
	3.7.	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3.8	виды брака и его учет в производстве
	3.9	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3.10	нормы времени и выработки по технологическим операциям

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего часов 1444 часов
 в том числе обязательная часть – 714 часов
 вариативная часть – 730 часов
 Из них на освоение МДК 1040 часов
 в том числе самостоятельная работа *93 часа*
 практики, в том числе учебная 252 часа
 производственная 144 часов
 Промежуточная аттестация 30 часов

4. Содержание модуля

МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья
 МДК. 01.02 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
 МДК. 01.03 Процессы производства колбасных изделий
 МДК.01.04 Процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
 МДК.01.05 Процессы производства мясных консервов и концентратов
 УП.01.01 Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья"
 ПП.01.01 Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья"
 ПМ.01.01(К) Экзамен по модулю

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю.

6. Разработчик программы: Ст. преп. кафедры пищевых систем и технологий,
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Маслова Г.М.

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; 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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Экзамен

	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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других	

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	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, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	
ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной	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	

переработки	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 пищевых систем и технологий 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 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 учетом особенностей социального и культурного	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

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 интересные 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 производства, пригодные и непригодные для	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	

дальнейшей промышленной переработки	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 пищевых систем и технологий 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	З.1	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З.2	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З.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 пищевых систем и технологий 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»**

3. 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 пищевых систем и технологий, 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
Знать	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
	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	Объем в часах		
	семестр		Итого
	6/8*		
Объем 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 пищевых систем и технологий Маслова Г.М.