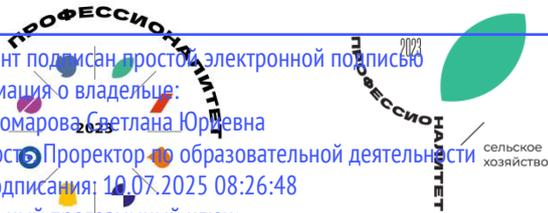


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юрьевна
Должность: Проректор образовательной деятельности
Дата подписания: 19.07.2025 08:26:48
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a



Министерство просвещения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Подготовка специалистов среднего звена

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

**Квалификация (и) выпускника
Техник – технолог**

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Омский бекон»**

директор

/Н.Н. Букулит/

подпись

2025 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы.....	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы.....	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	16
4.3. Матрица компетенций выпускника	26
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....	36
5.1. Учебный план	36
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	40
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	40
5.4. Календарный учебный график	42
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	43
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	43
5.7. Практическая подготовка	43
5.8. Государственная итоговая аттестация	44
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	44
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	44
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	44
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	45
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	45

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные документы

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

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об

организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;

1.3.Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ЕН – математический и общий естественнонаучный учебный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуется (личная медицинская книжка)	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	
Квалификация (-и) выпускника	техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев; на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	на базе среднего общего образования – 4464 ч.; на базе основного общего образования – 5940 ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3089	
социально-гуманитарный цикл	412	
общепрофессиональный цикл	448	
профессиональный цикл	2229	2059

в т.ч. практика:	900	900
- учебная	432	432
- производственная	468	468
Вариативная часть образовательной программы	1159	
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	424	108
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 04.02 Оператор линии в производстве пищевой продукции	172	36
ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции	252	72
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	5940	3168

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	А Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	А/02.4 Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
				А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими нормами
				А/04.4 Выполнение технологических

				операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими нормами
			Д Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	D/01.6 Составление и оформление технологической документации по производству продуктов питания из сырья животного происхождения
				D/03.6 Расчет технически обоснованных норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических процессов
				D/04.6 Организация и управление участком (цехом) по производству продукции из сырья животного происхождения
			Е Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции	Е/01.7 Проектирование, управление технологическим обеспечением и оптимизация технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения
	22.007 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н	А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	А/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции А/02.4Проведение

	на рынке			лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
				В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
				В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
АО «Омский бекон»	
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ 05. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать 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)
		владеть приемами геометрических измерений, читать информацию, представленную в виде таблиц, графиков, схем.
		Знания: 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
		основные понятия математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики.
		роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: 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
		выполнять действия над комплексными числами.
		производить операции над матрицами и определителями. Решать системы линейных уравнений различными методами.
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
		основы интегрального и дифференциального исчисления.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

	<p>личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном</p>

на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Выстраивать общение на основе традиционных общечеловеческих ценностей в различных контекстах
	Анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках;
	Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;
	Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху;
	Формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
	Применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе;
	Знания: особенности социального и культурного контекста;
	правила оформления документов и построения устных сообщений
	Основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;
	Имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;
Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые	

		Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;
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	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности);
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
		ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
		применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью
		Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);
		Защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;
		Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов;
		Систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями;
		Сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач;

	<p>Характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий;</p>
	<p>Давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</p>
	<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p>
	<p>значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);</p>
	<p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p>
	<p>основы военной службы, задачи и основные мероприятия гражданской обороны, а также способы защиты населения от оружия массового поражения;</p>
	<p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p>
	<p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p>
	<p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p>
	<p>Ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века;</p>
	<p>Выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории;</p>
	<p>Важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;</p>
	<p>Основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве;</p>
	<p>Основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p>
	<p>Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть,</p>

		<p>общество, экономика, культура. Предпосылки революции;</p> <p>Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны;</p> <p>Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе</p> <p>СССР в 1945-1991 годы. Экономическое развитие и реформы.</p> <p>Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза;</p> <p>Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту</p>

		использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, а также первичные средства пожаротушения;
		оказывать первую помощь пострадавшим;
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения;
		принципы бережливого производства;
		основные направления изменения климатических условий региона
		условия устойчивого состояния экосистем и принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания
		основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
		меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
		порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые

	иностранном языках	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.
		переводить со словарем иностранные тексты профессиональной тематики;
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
правила чтения текстов профессиональной направленности.		

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Навыки:
		Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции
		Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
		Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
		Умения:
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молочной продукции
		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве молочных продуктов
		Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы

		Использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья
		Вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходу сырья и расходных материалов
		Знания:
		Санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
		Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
		Устройство и принципы работы оборудования по приему и подготовке сырья
		Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
		Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с сырьем животного происхождения
		Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве молочной продукции
		Навыки:
		Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией
		Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции
Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций		
Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции		
Умения:		
Поддерживать установленные технологией режимы и		

		<p>продолжительность обработки сырья и молочной продукции</p> <p>Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов</p> <p>Знания:</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации</p> <p>Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов</p> <p>Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья</p> <p>Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли</p> <p>Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции</p> <p>Документооборот выполнении технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции</p>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>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</p>	<p>Навыки:</p> <p>Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции</p> <p>Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях</p> <p>Умения:</p> <p>Выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции</p> <p>Вести технологические операции процесса производства молочной</p>

		продукции
		Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья
		Знания: Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции
		Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов
		Ассортимент продукции из молочного сырья
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Навыки: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
		участия в выработке мер по оптимизации процессов производства
		Умения: контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Знания: производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Навыки: Прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией
		Умения: Отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и молочной продукции
		Проводить лабораторные исследования молочного сырья в соответствии с регламентами

		Вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции
		Знания: Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции
		Состав побочных продуктов переработки молочного сырья
		Документооборот при проведении контроля качества сырья и молочной продукции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		Планирование работы структурного подразделения
		Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятие управленческих решений
		Умения:
		Рассчитывать выход продукции в ассортименте
		Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
		Знания:
		Принципов и форм организации производственного процесса
		Методики расчета выхода продукции
		Структуру издержек производства и пути снижения затрат
	Методики расчета экономических показателей	
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки:
		Принципы и виды планирования работы бригады (команды), участие в планировании основных показателей производства
Умения:		
Планировать работы в соответствии с установленными должностными инструкциями работников		
Оформлять планы работы по установленной форме		
Знания:		
Принципы и виды планирования работы бригады (команды), Способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады		
ПК 3.3. Организовывать работу	Навыки:	

трудового коллектива	Инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
	Обеспечения безопасных условий труда на производстве, разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Умения:
	Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
	Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	Знания:
	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	Основные приемы организации работы исполнителей
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
Расчета производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств	
Умения:	
Использовать методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой)	
Сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности	
Осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления	
Принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения	
Знания:	
Способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады(команды)	
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	Навыки:
	Ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; проверки

		<p>товарного оформления и хранения продукции; учета брака и анализа причин образования брака продукции</p> <p>Умения:</p> <p>Правильно оформлять учетно-отчетную документацию</p> <p>Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции, правильность оформления документов на отпущенную продукцию</p> <p>Составлять отчет по расходу сырья, материалов и тары</p> <p>Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p>Учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий</p> <p>Знания:</p> <p>Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары</p> <p>Нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>
<p>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки:</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p> <p>Умения:</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции</p> <p>Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы</p>

		Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов
		Знания:
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации
		Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов
		Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья
		Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли
		Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции
		Документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве 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	Навыки: Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции
		Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях
		Умения: Выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции
		Вести технологические операции процесса производства молочной продукции
		Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья
		Знания: Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции
		Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов

	ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	<p>Ассортимент продукции из молочного сырья</p> <p>Навыки: Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий</p> <p>Умения: Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства</p> <p>Знания: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 5.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	<p>Навыки: Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов</p> <p>Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества</p> <p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов</p> <p>Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала,</p>

		<p>используемых при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Устройство и принципы работы оборудования по приму и подготовке сырья</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>ПК 5.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки:</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций по производству мясной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства мясной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода мясного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Умения:</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и мясной продукции</p> <p>Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества мясной продукции и снижение производительности технологического оборудования</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по выполнению</p>

		технологических операций и их результатов
		Знания:
		Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья
		Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства мясных продуктов
		Свойства сырья и вспомогательных материалов для производства мясной продукции
		Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из мясного сырья
		Нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве мясной продукции
		Документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве мясной продукции

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	22.002	ОТФ АВыполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	ТФ А/02.4Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на	22.002	ОТФ АВыполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из

		автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		технологическом оборудовании	молочного сырья в соответствии с технологическими нормами
ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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	22.007	ОТФА Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФА/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
	ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	22.007	ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	В/01.5Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке В/02.5

				обращения на рынке	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	22.007	ОТФА Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФА/02.4Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения		ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ Е Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции	ТФ Е/01.7 Проектирование, управление технологическим обеспечением и оптимизация технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		ПК 3.2. Планировать	22.002	ОТФ Е	ТФ Е/01.7

		выполнение работ исполнителями		Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции	Проектирование, управление технологическим обеспечением и оптимизация технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.002	ОТФ D Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	ТФ D/04.6 Организация и управление участком (цехом) по производству продукции из сырья животного происхождения
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	22.002	ОТФ D Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	ТФ D/03.6 Расчет технически обоснованных норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических процессов
		ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	22.002	ОТФ D Оперативное управление	ТФ D/01.6 Составление и оформление

				технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	технологической документации по производству продуктов питания из сырья животного происхождения
		ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	22.002	<i>ОТФ Д</i> Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	<i>ТФ D/03.6</i> Расчет технически обоснованных норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических процессов
ВД по запросу работодателя	ВД 05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 5.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	22.002	<i>ОТФ А</i> Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	<i>ТФ А/02.4</i> Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		ПК 5.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	22.002	<i>ОТФ А</i> Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	<i>ТФ А/04.4</i> Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13						
<i>ООД. 00</i>	<i>Общеобразовательные дисциплины</i>		1476		620	784			72			612	864				
ООД.01	Русский язык	экз.	72		30	30			12			72					
ООД.02	Литература	д.зач.	108		54	54							108				
ООД.03	Иностранный язык	зач.	72			72						36	36				
ООД.04	Информатика	экз.	144		60	62			22				144				
ООД.05	История	д.зач.	136		68	68							136				
ООД.06	Физическая культура	зач.	72			72						36	36				
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	зач.	68		34	34						68					
ООД.08	Обществознание	д.зач.	72		36	36						72					
ООД.09	География	зач.	72		36	36						72					
ООД.10	Биология	экз.	144		60	70			14				144				
ООД.11	Химия	экз.	144		60	68			16			144					

ООД.12	Индивидуальный проект	зач.	32		12	12			8			12	20				
ООД.13	Математика	д.зач.	232		116	116						100	132				
ООД.14	Физика	д.зач.	108		54	54							108				
СГ	Социально-гуманитарный цикл		404		88	316			8	412				140	172	40	60
СГ.01	История России	д.зач.	64		32	32				64				64			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	зач.	100			100				100				20	30	20	30
СГ.03	Физическая культура	зач.	100			100				100				20	30	20	30
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	д.зач.	68		20	48				68					68		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	д.зач.	36		18	18				36				36			
СГ.06	Основы бережливого производства	экз.	44		18	18			8	44					44		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		448		154	154		120	20	448				238	210		
ОП.01	Метрология и стандартизация	экз.	98		30	30		30	8	98					98		
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	экз.	104		40	40		20	4	104				104			
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	экз.	98		30	30		30	8	98				98			
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	д.зач.	112		36	36		40		112					112		
ОП.05	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	зач.	36		18	18				36				36			
П.00	Профессиональный цикл		3388		502	530		1356	80	2229	1159						
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	экз.	1492		210	238	20	632	32	1185	307			540	952		
МДК.01.01	Сырье и расходные материалы для	экз.	312		70	80	20	134	8	141	171			312			

	производства молочной продукции																
МДК.01.02	Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	экз.	796	140	158		498		660	136			212	584			
УП.01.01	Учебная практика	зач.	144						144								
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	зач.	216						216								
ПМ.02	Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	экз.	742	106	106		234	44	552	190				8	734		
МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	экз.	230	50	50		130		130	100						230	
МДК.02.02	Контроль отходов производства	экз.	216	56	56		104		126	90						216	
УП.02.01	Учебная практика	зач.	144						144								
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	зач.	108						108								
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	экз.	438	42	42		282		348	90							438
МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса	д.зач.	366	42	42		282		276	90							366
УП.03.01	Учебная практика	зач.	72						72								72
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	экз.	464	72	72		172	4	144	320				4	144		

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1	МДК 04.02 Оператор линии в производстве пищевой продукции	172	работодатель		Запрос работодателя АО «Омский бекон»
2	ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции	252	образовательная организация		расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования
Итого		424			-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Ознакомление с деятельностью предприятия, его материально-технической базой Сдача – приемка сырья и расходных материалов	МДК 01.01.Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции	216	4	Омская область, г. Калачинск, ул. Строительная, 11	

	для производства молочной продукции					
2.	Участие в обеспечении системы контроля качества на предприятиях молочной промышленности	МДК 02.01 Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	108	5	Омская область, г. Калачинск, ул. Строительная, 11	
3.	Участие в организации технологического процесса производства молока и молочных продуктов	МДК 04.01 Сыродел	72	6	Омская область, г. Калачинск, ул. Строительная, 11	
4.	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	МДК 05.01 Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях	72	6	Омская область, г. Калачинск, ул. Строительная, 11	

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули *и/или* дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО «Омский бекон», при проведении практических лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2, 3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных

помещениях (на рабочих местах) АО «Омский бекон» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка;
- Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности;
- Профессиональных дисциплин;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Помещение для самостоятельной и воспитательной работы

Лаборатории:

- Технологического процесса производства молочной продукции;
- Контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.

Спортивный комплекс

Спортивный зал;

Тренажерный зал.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на ведущих предприятиях Омской области, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Квиткова Елена Макаровна	АО «Вимм-Билль-Данн»	начальник производственных цехов	35 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным

законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 96900 рублей.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 2	
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ.....	2
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	28
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ.....	28
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	55
ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.....	55
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	71
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.....	71
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	92
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ.....	92

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ
ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. Трудоемкость освоения модуля	7
2.2. Структура профессионального модуля	9
2.3. Содержание профессионального модуля	10
2.4. Курсовой проект (работа)	22
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
3.1. Материально-техническое обеспечение	24
3.2. Учебно-методическое обеспечение	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
<i>ОК 1</i>	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; 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;	
<i>ОК 2</i>	определять задачи для поиска информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации	
<i>ОК 3</i>	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	

¹Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК 7	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	условия устойчивого состояния экосистем и принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания	
ОК 9	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	
ПК 1.1	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молочной продукции; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве молочных продуктов; использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья; вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов	санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции; показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции; устройство и принципы работы оборудования по приему и подготовке сырья; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции; порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с сырьем животного происхождения; документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при	прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции; мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества

		производстве молочной продукции	
ПК 1.2	поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции; выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования; настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции; использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов	порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации; устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов; технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья; основы материального учета и отчетности в молочной отрасли; технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции; документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции	выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций; обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	обеспечение выполнения	1.1-1.2	80	Получение дополнительных

		сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции			знаний с целью обеспечения возможности продолжения обучения
2.	-	мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций; обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции	2.1-2.2	136	Увеличение часов практической подготовки для получения дополнительных умений и навыков с целью обеспечения конкурентноспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	448	238
Курсовая работа (проект)	20	-
Самостоятельная работа	632	-
Практика, в т.ч.:	360	-
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме экзамена</i>	8	-

²Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

<i>МДК 01.02 в форме экзамена</i>	-	
<i>УП 01</i>		
<i>ПП 01</i>		
<i>ПМ 01 (в случае экзамена ПМ)</i>	24	
Всего	1492	598

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, академ. час.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции		312/80	
<i>МДК.01.01 Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции</i>		<i>170/80</i>	
Тема 1.1 Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции	Содержание		
	История развития молочной отрасли	2	ОК.01 ПК 1.1
	Значение молочного производства для питания населения	2	ОК.02 ПК 1.1
	Коровье молоко	2	ОК.03 ПК 1.1
	Козье молоко	2	ОК.07 ПК 1.1
	Альтернативные виды молока		ОК.09 ПК 1.1
	Факторы, влияющие на качество молока и молочной продукции	2	ОК.01 ПК 1.1
	Факторы, влияющие на качество молока и молочной продукции	2	ОК.02 ПК 1.1
	Отбор проб при приемке молока		ОК.03 ПК 1.1
	Правила приема молока-сырья		ОК.07 ПК 1.1

	Документооборот на предприятии		ОК.09 ПК 1.1
	Документооборот на предприятии		ОК.01 ПК 1.1
	Классификация расходных материалов		ОК.02 ПК 1.1
	В том числе практических занятий		
	Отбор проб сырья для проведения приемки и контроля качества.	2	ОК.01 ПК 1.1
	Оценка показателей качества сырья и материалов.	2	ОК.02 ПК 1.1
	Оценка показателей качества сырья и материалов.	2	ОК.03 ПК 1.1
	Определение условий и режимов хранения сырья и материалов.	2	ОК.07 ПК 1.1
	Подбор сырья и материалов к дальнейшей переработке, расчет необходимого количества.	2	ОК.09 ПК 1.1
	Расчет и списание потерь сырья при хранении и подготовке к переработке.	2	ОК.01 ПК 1.1
	Оформление производственной и технологической документации	2	ОК.02 ПК 1.1
Тема 1.2 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	Содержание		
	Контроль сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности по показателям безопасности	2	ОК.01 ПК 1.1
	Контроль сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности по показателям безопасности	2	ОК.02 ПК 1.1
	Контроль качества компонентов и материалов используемых при производстве молочных продуктов	2	ОК.03 ПК 1.1
	Контроль качества компонентов и материалов используемых при производстве молочных продуктов	2	ОК.07 ПК 1.1
	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды в молоке	2	ОК.09 ПК 1.1
	Закваски используемы в производстве молочной продукции	2	ОК.01 ПК 1.1

Закваски используемы в производстве молочной продукции	2	ОК.02 ПК 1.1
Пищевые добавки	2	ОК.03 ПК 1.1
Биологически активные добавки	2	ОК.07 ПК 1.1
Задачи производственного учета и отчетности	2	ОК.09 ПК 1.1
Виды учета на перерабатывающих предприятиях	2	ОК.01 ПК 1.1
Учет первичного сырья при производстве молочной продукции	2	ОК.02 ПК 1.1
Учет сырья при производстве цельномолочной продукции	2	ОК.03 ПК 1.1
Учет сырья при производстве творога и творожных продуктов	2	ОК.07 ПК 1.1
Производственный отчет о движении сырья	2	ОК.09 ПК 1.1
Производственный отчет о движении сырья	2	ОК.01 ПК 1.1
Учет сырья при производстве сыра	2	ОК.02 ПК 1.1
Учет сырья при производстве сыра	2	ОК.03 ПК 1.1
Учет сырья при производстве масла	2	ОК.07 ПК 1.1
В том числе практических занятий	44	
Классификация сырья в молочной промышленности	2	ОК.01 ПК 1.1
Классификация пищевых и биологически активных добавок	2	ОК.02 ПК 1.1
Определение показателей безопасности	2	ОК.03 ПК 1.1
Порядок приемки молока на перерабатывающих предприятиях	2	ОК.07

			ПК 1.1
	Порядок приемки молока на перерабатывающих предприятиях	2	ОК.09 ПК 1.1
	Алгоритм учета первичного сырья при производстве молочной продукции	2	ОК.01 ПК 1.1
	Алгоритм учета сырья при производстве цельномолочной продукции	2	ОК.02 ПК 1.1
	Алгоритм учета сырья при производстве творога и творожных продуктов	2	ОК.03 ПК 1.1
	Производственный отчет о движении сырья	2	ОК.07 ПК 1.1
	Производственный отчет о движении сырья	2	ОК.09 ПК 1.1
	Учет сырья при производстве сыра	2	ОК.01 ПК 1.1
	Учет сырья при производстве сыра	2	ОК.02 ПК 1.1
	Учет сырья при производстве масла	2	ОК.03 ПК 1.1
	Расчет объема сырья для производства молока питьевого	2	ОК.07 ПК 1.1
	Расчет объема сырья для производства кисломолочных продуктов	2	ОК.09 ПК 1.1
	Расчет объема сырья для производства творога и творожных продуктов	2	ОК.01 ПК 1.1
Тема 1.3 Микробиология молока и молочных продуктов	Содержание	20/10	
	История развития и современное состояние микробиологии молочных продуктов	2	ОК.01 ПК 1.1
	Характеристика микроорганизмов применяемых в производстве молочных продуктов	2	ОК.01 ПК 1.1
	Характеристика микроорганизмов, вызывающих пороки молока и молочных продуктов		ОК.02 ПК 1.1
	Характеристика патогенных микроорганизмов вызывающих алиментарные заболевания	2	ОК.03 ПК 1.1

Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов	2	ОК.07 ПК 1.1
В том числе практические занятия		
Строение структурных элементов прокариотной клетки. Основные отличительные особенности	2	ОК.01 ПК 1.1
Организация рабочего места микробиолога. Микроскоп и техника микроскопирования	2	ОК.02 ПК 1.1
Изучение культуральных и морфологических особенностей микроскопических грибов	2	ОК.03 ПК 1.1
Дрожжи и дрожжеподобные грибы	2	ОК.07 ПК 1.1
Бактерии	2	ОК.09 ПК 1.1
Влияние факторов внешней среды на биосинтетические способности микроорганизмов	2	ОК.01 ПК 1.1
Изучение метаболизма дрожжей в аэробных и анаэробных условиях	2	ОК.02 ПК 1.1
Санитарно-микробиологический контроль качества заквасок	2	ОК.03 ПК 1.1
Определение количественного и качественного состава микрофлоры	2	ОК.07 ПК 1.1
Микробиологический контроль молока питьевого	2	ОК.09 ПК 1.1
Микробиологический контроль кисломолочных продуктов	2	ОК.01 ПК 1.1
Микробиологический контроль творога и творожных изделий	2	ОК.02 ПК 1.1
Микробиологический контроль сыров	2	ОК.03 ПК 1.1
Микробиологический контроль сыров	2	ОК.07 ПК 1.1
Микробиологический контроль масла	2	ОК.01 ПК 1.1
Микробиологический контроль детского питания	2	ОК.02

		ПК 1.1
Самостоятельная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов и сообщений (презентаций)). Систематизация материала (составление плана и тезисов ответов, схем, вопросов, тестов, сравнительных таблиц). Составление терминологического словаря. Подготовка к практическим работам, их оформление и подготовка к защите. Выполнение индивидуальных практических заданий, решение ситуационных задач.	114	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1
Курсовая работа по разделу 1	20	
Выбор тем и планирование работы; Оценка и редактирование содержания введения; Оценка и редактирование содержания теоретической части; Разработка программы проведения исследования; Оценка и редактирование содержания практической части; Оценка и редактирование содержания заключения; Оценка и редактирование библиографического списка информационных источников и приложений; Оценка и редактирование оформления работы, подготовка к защите (составление тезисов); Разработка и оформление компьютерной презентации (доклада); Защита курсовой работы (собеседование).		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1
Примерная тематика курсовой работы: Технологический процесс производства молочных продуктов (на конкретном примере). Технологический процесс производства сыров (на конкретном примере). Технологический процесс производства творога и творожных изделий (на конкретном примере). Проектирование цеха мощностью 3 т для производства молока питьевого		
Самостоятельная работа по курсовой работе: Выполнить задания преподавателя по курсовой работе и подготовить её к защите.	20	
Промежуточная аттестация по разделу 1 (экзамен)	8	
Раздел 2. Техническое оснащение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	442/118	
МДК.01.02 Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции	222/118	

<i>на автоматизированных технологических линиях</i>			
Тема 2.1 Первичная обработка молока	Содержание	18/6	
	Молока как объект технологической переработки	4	ПК 1.2 ОК 01
	Структура, классификация, основные параметры и требования к технологическому оборудованию	4	
	Первичная обработка молока. Основные технологические операции	4	ПК 1.2 ОК 02
	Оборудование для транспортирования и учета молока	4	ПК 1.2 ОК 07
	Оборудование для очистки молока	4	ПК 1.2 ОК 02
	Оборудование для приемки, охлаждения и хранения молока	4	ПК 1.2 ОК 03
	Сепарирование и нормализация молока	4	ПК 1.2 ОК 03
	Процесс гомогенизации молока	4	ПК 1.2 ОК 03
	Сепарирование молока и сепараторы	4	ПК 1.2 ОК 03
	Контроль качества молока при механической обработке	4	ПК 1.2 ОК 03
	В том числе практических занятий		
	Расчет оборудования для первичной обработки молока	4	ПК 1.2 ОК 03
	Расчет оборудования для первичной обработки молока	4	ПК 1.2 ОК 07
	Расчет танков для хранения молока	4	ПК 1.2 ОК 09
	Расчет танков для хранения молока	4	ПК 1.2 ОК 09

	Нормализация молока	4	ПК 1.2 ОК 09
	Расчет гомогенизатора	4	ПК 1.2 ОК 09
	Расчет сепаратора	4	ПК 1.2 ОК 09
	Расчет центрифуги	4	ПК 1.2 ОК 09
2.2 Технология производства питьевого молока	Содержание		
	Тепловая обработка молока		ПК 1.2 ОК 07
	Оборудование для нагрева и охлаждения молока		ПК 1.2 ОК 07
	Оборудование для пастеризации		ПК 1.2 ОК 07
	Оборудование для стерилизации		ПК 1.2 ОК 07
	Контроль качества молока при тепловой обработке		ПК 1.2 ОК.09
	Розлив, фасование и упаковывание жидких молочных продуктов		ПК 1.2 ОК.09
	Розлив, фасование и упаковывание жидких молочных продуктов		ПК 1.2 ОК.09
	Розлив, фасование и упаковывание жидких молочных продуктов		ПК 1.2 ОК.09
	В том числе практических занятий		
	Расчет пастеризатора		ПК 1.2 ОК.09
	Расчет стерилизатора		ПК 1.2 ОК.09
	Определение количества тары и упаковки для розлива молока		ПК 1.2 ОК.09
	Определение количества тары и упаковки для розлива молока		ПК 1.2

			ОК.09
Тема 2.2 Технология производства кисломолочных продуктов	Содержание	46/26	
	Технология приготовления заквасок	2	ПК 1.2 ОК.09
	Технология производства кисломолочных продуктов	2	ПК 1.2 ОК.09
	Технология производства сметаны	2	ПК 1.2 ОК.09
	Технология производства творога	2	ПК 1.2 ОК.09
	Технология производства творожных изделий	2	ПК 1.2 ОК.09
	Оборудование для получения заквасок	2	ПК 1.2 ОК 03
	Аппараты для производства кисломолочных напитков	2	ПК 1.2 ОК. 02
	Сливкосозревательные аппараты	2	ПК 1.2 ОК 07
	Творожные ванны	2	ПК 1.2 ОК 07
	Охладители творога	2	ПК 1.2 ОК 03
	Измельчители и смесители		ПК 1.2 ОК 03
	Линии для производства творога		ПК 1.2 ОК 03
	В том числе практических занятий		
	Изучение технологии производства заквасок	4	ПК 1.2 ОК 07
	Изучение технологии производства кисломолочных продуктов	4	ПК 1.2 ОК 03
Изучение технологии производства сметаны	4	ПК 1.2 ОК 03	
Изучение технологии производства творога	4	ПК 1.2	

			ОК 03
	Изучение технологии производства заквасок творожных изделий	4	ПК 1.2 ОК 07
	Расчет оборудования для получения заквасок	4	ПК 1.2 ОК 03
	Расчет заквасочных танков	4	ПК 1.2 ОК 03
	Расчет заквасочных танков	4	ПК 1.2 ОК 03
	Расчет оборудования для созревания сливок	4	ПК 1.2 ОК 07
	Расчет оборудования для созревания сливок	4	ПК 1.2 ОК 03
	Расчет аппаратов для производство творога	4	ПК 1.2 ОК 03
	Расчет аппаратов для производство творога	4	ПК 1.2 ОК 03
Тема 2.4 Технология производства сливочного масла	Содержание		
	Периоды развития отечественного маслоделия	4	ПК 1.2 ОК 07
	Классификация видов масла	4	ПК 1.2 ОК 03
	Методы производства сливочного масла	4	ПК 1.2 ОК 03
	Практические занятия		
	Сырье для производства сливочного масла	4	ПК 1.2 ОК 07
	Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок	4	ПК 1.2 ОК 03
	Исправление пороков молока	4	ПК 1.2 ОК 03
	Производство сливочного масла методом сбивания сливок	4	ПК 1.2 ОК 03
	Регулирование состава масла по содержанию газовой фазы	4	ПК 1.2

			ОК 07
	Формирование структуры и консистенции сливочного масла	4	ПК 1.2 ОК 03
	Гомогенизация и фасование масла	4	ПК 1.2 ОК 03
	Производство сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок	4	ПК 1.2 ОК 03
	Модифицированные методы преобразования высокожирных сливок в масло	4	ПК 1.2 ОК 07
	Образование структуры и консистенции сливочного масла	4	ПК 1.2 ОК 03
	Посолка, подкрашивание и витаминизация сливочного масла	4	ПК 1.2 ОК 03
	Ознакомление с технологией сладко-сливочного масла, полученного методом сбивания сливок на маслоизготовителе периодического действия	4	ПК 1.2 ОК 03
	Ознакомление с технологией сливочного масла методом непрерывного сбивания сливок	4	ПК 1.2 ОК 07
	Ознакомление с технологией получения сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок	4	ПК 1.2 ОК 03
	Изучение влияния кислотности сливок на процесс сбивания	4	ПК 1.2 ОК 03
	Изучение влияния температуры сливок на процесс сбивания	4	ПК 1.2 ОК 03
	Определение качество масла	4	ПК 1.2 ОК 07
	Продуктовый расчет маслоцеха	4	ПК 1.2 ОК 03

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов и сообщений (презентаций)). Систематизация материала (составление плана и тезисов ответов, схем, вопросов, тестов, сравнительных таблиц). Составление терминологического словаря. Подготовка к практическим работам, их оформление и подготовка к защите. Выполнение индивидуальных практических заданий, решение ситуационных задач.</p>		
<p>Промежуточная аттестация по разделу 2 (экзамен)</p>		
<p>Учебная практика по модулю (УП 01.01)</p>	144	
<p><i>Виды работ:</i> Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2</p>
<p>Производственная практика по модулю (ПП 01.01)</p>	144	

<p><i>Виды работ:</i></p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов</p> <p>Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p>		<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p>
Промежуточная аттестация по модулю (экзамен квалификационный)	24	
ВСЕГО:	1108	

2.4. Курсовой проект (работа)

Примерная тематика курсовой работы:

Технологический процесс производства молочных продуктов (на конкретном примере).

Технологический процесс производства сыров (на конкретном примере).

Технологический процесс производства творога и творожных изделий (на конкретном примере).

Проектирование цеха мощностью 3 т для производства молока питьевого.

Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе

Выбор темы и планирование работы.

Оценка и редактирование Введения.

Оценка и редактирование теоретической части.

Разработка программы проведения исследования.

Оценка и редактирование практической части.

Оценка и редактирование Заключения.

Оценка и редактирование Библиографического списка.

Оценка и редактирование оформления работы, подготовка к защите (составление тезисов).

Разработка и оформление компьютерной презентации.

Защита курсовой работы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории - Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие. — Рязань : РГАТУ, 2021. — 500 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137459>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Технология кисломолочных продуктов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-48225-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352025>. — Режим доступа: по подписки.

Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982>. — Режим доступа: по подписке

Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477>. - Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-45217-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262469>. — Режим доступа: по подписке.

Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-507-45229-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262502>. — Режим доступа: по подписке.

Достижения науки и техники АПК : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - Москва: [б. и.], 1987. - ISSN 0235-2451. — Текст: непосредственный.

Оборудование пищевой промышленности: РЖ/ ВИНТИ. - М.: ВИНТИ, 1956 - Выходит

ежемесячно. - ISSN 0034-2521. - – Текст : непосредственный.

Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849>. — Режим доступа: по подписке.

Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.

Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».

Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современных средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной	Осуществляет сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль

продукции.		итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Организует выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль итоговый контроль – квалификационный экзамен

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	30
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	30
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	30
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	31
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	32
2.1. Трудоемкость освоения модуля	32
2.2. Структура профессионального модуля	33
2.3. Содержание профессионального модуля	35
2.4. Курсовой проект (работа).....	49
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	50
3.1. Материально-техническое обеспечение	50
3.2. Учебно-методическое обеспечение	50
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	53

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 2	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 3	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
ОК 7	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
ПК 2.1.	выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции; вести технологические операции процесса	требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;	обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции; контроль качества молочной продукции на

³Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	производства молочной продукции; вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья	ассортимент продукции из молочного сырья	всех технологических операциях
ПК 2.2.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции	производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства
ПК 2.3.	отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и молочной продукции; проводить лабораторные исследования молочного сырья в соответствии с регламентами; вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции	нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции; состав побочных продуктов переработки молочного сырья; документооборот при проведении контроля качества сырья и молочной продукции	прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.		нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; вести и составлять необходимую документацию по приему и	1.2 – 1.6	100	Увеличение часов практической подготовки для получения дополнительных умений и навыков с целью обеспечения

		переработке сырья			конкурентноспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда
2.		вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции	2.5-2.6	90	Получение дополнительных знаний с целью обеспечения возможности продолжения обучения

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁴	212	106
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	234	-
Практика, в т.ч.:	252	-
учебная	144	144
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме экзамена</i> <i>МДК 02.02 в форме экзамена</i> <i>УП 02</i> <i>ПП 02</i> <i>ПМ 02 экзамен квалификационный</i>	- - 44	-
Всего	742	358

⁴Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	МДК.02.01 Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	230	50	100	50	-	130			
ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	МДК.02.02 Контроль отходов производства	216	56	112	56		104			
ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Учебная практика	144	144						144	
ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Производственная практика, часов	108	108							108
	Промежуточная аттестация	44								
	Экзамен квалификационный							44		
	Всего:	742	358	212	106	-	234	44	144	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке			
МДК 02.01 Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		100 /50	
Тема 1.1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности	Содержание:	8/4	
	1. Введение. Предмет, цели, задачи, структура курса. Система контроля на предприятиях молочной промышленности.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	2. Положение о производственной лаборатории. Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала. Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса, снижении брака и отходов.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	3. Реактивы и растворы, применяемые для анализа молока и молочных продуктов, их приготовления и хранение. Правила безопасной работы в лаборатории	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2

	4. Документация лаборатории. Правила ведения журнала в лаборатории. Учетная и отчетная документация.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 1. Оформление журналов производственного контроля на приемке молочного сырья.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 2. Приготовление титрованных растворов гидроксида натрия.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
Тема 1.2. Контроль производства молока.	Содержание:	6/20	
	5. Нормативная документация на заготавливаемое молоко. Идентификация контроля качества сырого молока.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	6. Нормативная документация на питьевого молока и на питок молочный Требования к качеству сырья для выработки различных видов питьевого молока.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	7. Схемы и методы контроля производства питьевого молока. Контроль качества и безопасности питьевого молока.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 3. Расчет норм расхода на производство различных видов питьевого молока. Анализ производственных потерь.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 4. Отбор пробы подготовка их анализу	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 5. Определение температуры молока. Определение группы чистоты молока	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 6. Определение плотности молока. Определение сортности молока.	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 7. Определение термоустойчивости. Определение титруемой кислотности. Определение активной кислотности	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2

	Практическое занятие 8. Определение массовой доли жира в молоке. Определение массовой доли белка в молоке (метод формального титрования)	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 9 . Определение массовой доли белка в молоке (рефрактометрический метод)	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 10 . Определение натуральности молока (наличие аммиака, соды, пероксида водорода)	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 11 . Определение температуры (точки) замерзания молока	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практическое занятие 12 . Сычужнобродильная проба. Определение эффективности пастеризации	2	ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 2.2
	Содержание:	12/4	
	8. Нормативная документация на жидкие кисломолочные продукты.	2	
	9. Требования к качеству молочного сырья для их производства.	2	
	10. Схемы и методы контроля производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	2	
	11. Нормативная документация на закваски бактериальные и концентраты.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	12. Контроль качества и безопасность производственных заквасок.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	13. Контроль качества и безопасность жидких кисломолочных продуктов.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 13. Анализ производственных потерь при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов, расчет норм расхода, оформление документации.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3

	Практическое занятие 14. Правила проведения органолептической оценки и определение физико-химических показателей жидких кисломолочных продуктов.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 1.3 Контроль производства сливоки сметаны.	Содержание:	8/4	
	14.Нормативнаядокументациянасливкипитьевые. Требованияксырьюдляпроизводствапастеризованныххистерилизованныхсливок..	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	15.Оценка свежести сливок по кислотности плазмы. Схемы и методы контроля производства питьевых сливок. Контролькачестваибезопасностьготовогопродукта.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	16.Нормативнаядокументациянаметану. Требованиякмолочномусырьюизакваскамдляпроизводстваметаны	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	17. Схемыиметодыконтроляпроизводстваметаны. Контролькачестваибезопасностьготовогопродукта.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическоезанятие15. Анализпроизводственныхпотерьпривыработкесливоки сметаны.Оформлениедокументации.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическоезанятие 16. Отборпробсливоки сметаныиподготовкаихканализу.Проведениеорганолептическойоценкииопределениефизико-химическихпоказателей сливоки сметаны.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 1.4 Контроль производства творога и творожных изделий.	Содержание	6/8	
	18.Нормативнаядокументациянатворогитворожныеизделия. Требованияккачествуибезопасностисырьядляпроизводстваворогаитворожных изделий	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	19.Схемыиметодыконтроляпроизводствавороганаавтоматизированных линиях, выработанногоотрадиционнымспособом. Схемыиметодыконтроляпроизводствавороганаавтоматизированныхлиниях, выработанногоотраздельнымспособом	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3

	20.Схемыиметодыконтроляпроизводстваворожныхизделий:ворожныхмасс, глазированныхсырков, творожныхсыров.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическоезанятие 17. Контролькачестваибезопасностиготовоговорога	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическоезанятие 18. Контролькачестваибезопасноститворожныхизделий	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическоезанятие19. Расчетнормрасходасырьяна1творога, выработанного различнымиспособами. Анализпроизводственныхпотерьприпроизводстветворогаи творожныхизделий,оформлениедокументации.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическоезанятие 20. Отборпробтворогаиподготовкаихканализу.Проведение органолептическойоценкииопределениефизико-химическихпоказателейтворога.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема1.5 Контроль производствамороженогои замороженныхдесертов.	Содержание:	6/2	
	21.Нормативнаядокументациянамороженоеизамороженныедесерты. Требованияксырьюдляпроизводствамороженогоиконтрольегокачества.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	22. Схемаиметодыконтроляпроизводствамороженого. Методикаопределениявзбитостимороженого	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	23.Методикаотборапробиподготовкаих канализу. Контролькачестваибезопасностиразличныхвидовмороженого.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическоезанятие 21. Проведение органолептической оценки и определение физикохимическихпоказателеймороженого.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема1.6 Контроль производствасливочного и топленомасла, масляныхпаст.	Содержание:	4/8	
	24.Нормативнаядокументациянамаслоимасляныепасты. Контрольпоказателейкачестваибезопасностисливочдляпроизводствамасляных	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3

	паст		
	25.Схемыиметодыконтроляпроизводствамасласпособамисбиванияипреобразованиявысокожирныхсливок.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическоезанятие 22. Схемыиметодыконтроляпроизводстваопленогомасла. Контрольпоказателейкачестваибезопасностимаслаимасляныхпаст.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 23. Расчет норм расхода сырья на 1т масла	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 23. Анализ производственныхпотерьприпроизводствесливочногомасларазличнымиспособами.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 25. Отборпробмаслаиподготовкаихканалезу.Проведение органолептическойоценкииопределениефизико-химическихпоказателеймасла.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
МДК.02.02	Контроль отходов производства	112/56	
Тема2.1 Вторичномолочноесырьё	Содержание:	10/14	
	1.Общаяпостановкапроблемы. Нормативнаябаза,основныетерминыиопределения.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	2.Отходымолочнойпромышленности. Химическийсостав обезжиренного молока	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	3.Обезжиренное молоко. Физическиесвойства	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 1. Содержание основных компонентов в обезжиренном молоке, пахтеи молочнойсывороткевсравнении с цельным молоком(в %)	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3

	Практическое занятие 2. Технология продуктов из пахты. Напитки свежие, напитки сквашенные	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 3. Технология продуктов из пахты. Мороженое, сухие и сгущенные концентраты.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 4. Технология продуктов из пахты. Сыры, белковые продукты.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	4.Использование пахты для нормализации молока	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 5. Специфика особенностей технологии продуктов из пахты. Сепарирование пахты.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 6. Специфика особенностей технологии продуктов из пахты. Коагуляция белков и синерезис сгустка пахты. Кислотная коагуляция. Коагуляция ферментными препаратами. Термокальциевая коагуляция	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	5.Процесс сгущения пахты. Сушка пахты. Ультрафильтрация пахты	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 7. Нормативно-техническая документация на продукты из пахты	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема2.2 Технология продуктов из молочной сыворотки	Содержание:	8/20	
	Практическое занятие 8. Молочная сыворотка. Ассортимент и классификация продуктов из молочной сыворотки	2	
	Практическое занятие 9. Биологическое обогащение молочной сыворотки	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3

Практическое занятие 10. Молекулярно-ситовая фильтрация молочной сыворотки	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
6. Сорбция белков, небелковых азотистых и окрашенных соединений	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 11. Использование жира молочной сыворотки. Сравнительный состав сливок	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
7. Белковые продукты из молочной сыворотки. Сгущенные и сухие концентраты из молочной сыворотки	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
8. Белковые продукты из молочной сыворотки. Сгущенная молочная сыворотка. Сывороточный сыр, сывороточные пасты	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 12. Физико-химические показатели сгущенной сыворотки	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
9. Сухая молочная сыворотка. Состав и свойства сухой сыворотки. Аминокислотный пул сухой сыворотки	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 13. Технология и сроки хранения молочной сыворотки	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 14. Молочный сахар и его производные. Состав и свойства молочного сахара по видам и сортам	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 15. Физико-химические основы технологии производства молочного сахара	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 16. Технологические схемы производства молочного сахара	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 17. Пути увеличения выхода и улучшения качества молочного сахара. Потери лактозы по	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3

	стадиям технологического процесса		
Тема 2.3 Контроль производства молочных консервов	Содержание:	12/14	
	10. Нормативная документация на молочные консервы. Требования к качеству и Безопасности сырья для производства молочных консервов.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	11. Контроль производства сгущенных молочных консервов.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	12. Контроль качества и безопасности готовой продукции, стерильности и герметичности упаковки сгущенных молочных консервов.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	13. Контроль производства сгущенных молочных консервов с сахаром.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	14. Контроль качества и безопасности готовой продукции, сухого молочного остатка и размера кристаллов лактозы.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	15. Контроль производства сухих молочных консервов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Оценка класса термообработки сухого молока.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 18. Отбор проб сгущенных молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного цельного молока с сахаром.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 19. Отбор проб сухих молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сухого цельного молока.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 2.4 Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки	Содержание	8/16	
	16. Нормативная документация на продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Требования к качеству и безопасности молочного сырья.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3

	17.Схемыиметодыконтроляпроизводствамолочнобелковыхконцентратов.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	18.Схемыиметодыконтроля производства сухой сыворотки.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	19.Схемыиметодыконтроляпроизводствамолочногосахара.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 20. Контроль качества казеина и пищевых казеинатов. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 21. Контроль качества сухой сыворотки и молочного сахара. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 22. Анализ производственных потерь при получении и переработке молочной сыворотки.	2	ОК 03, ОК 07, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 2.5 Биологические методы обработки в торичного молочного сырья	Содержание:	16/10	
	20. Обработка микроорганизмами. Обработка протеолитическими ферментными препаратами. Выработка продуктов и полуфабрикатов из молочной сыворотки с гидролизованной лактозой.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	21. Обработка протеолитическими ферментными препаратами. Использование иммобилизованных ферментов	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 23. Использование обезжиренного молока, пахты, сыворотки	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

22.Альбуминовоемолоко, Альбуминовый творог, сырки, паста. Ацидофильнаяпаста	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
23.Использованиесывороткизарубежом	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
24.ИспользованиесывороткивРоссии. Сухая молочная сыворотка: в хлебопечении; в детском питании. Молочный сахар в медицинской промышленности. Витаминные препараты. Сывороточный сироп. Низин	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 24. Повышение термоустойчивости нестандартного молоко-сырья	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Практическое занятие 25. Резервирование сырья, сгущение молока (последовательность операций)	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
25.Ресурсосбережениевпроизводствесухихмолочныхпродуктов	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
26.Ресурсосбережениепутемпроизводстватехническихингредиентов. WPC (концентратсывороточного белка). Изолят сывороточногобелка(WPI). Гидролизатсывороточногобелка(WPH). Сухая сыворотка (DWP)	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
27.Российскийрынокмолочныхингредиентов	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

	Практическое занятие 26. Химический состав сыворотки. Выход сыворотки при изготовлении молочных продуктов	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 27. Контроль качества и безопасности сыворотки	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 2.6 Контроль вспомогательных материалов итары	Содержание	2/2	
	28. Организация, проведение и методы контроля закупленных вспомогательных материалов итары. Оформление результатов верификации.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие 28. Определение концентрации соли в рассоле и его кислотности; приготовление раствора хлористого кальция; проверка активности молока свертывающих ферментных препаратов.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Примерная тематика самостоятельной учебной работы: 1. Сбор, обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет, нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		206	
Учебная практика Виды работ: 1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах. 5. Определение механической загрязненности молока.		144	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

<p>6. Методы определения плотности молочного сырья.</p> <p>7. Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов.</p> <p>8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов.</p> <p>9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов.</p> <p>10. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов.</p> <p>11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье.</p> <p>12. Методы выявления фальсификации молочного сырья.</p> <p>13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок.</p> <p>14. Методы определения эффективности пастеризации.</p> <p>15. Определение промышленной стерильности питьевого молока.</p> <p>16. Определение степени взбитости мороженого.</p> <p>17. Определение термостойчивости сливочного масла.</p> <p>18. Методы определения сыропригодности молока.</p> <p>19. Методы определения степени зрелости сыра.</p> <p>20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока.</p> <p>21. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов.</p>		
<p>Производственная практика раздела 1: Виды работ:</p> <p>1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p> <p>2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.</p> <p>3. Оценка пригодности сырья на производстве различных видов молочных продуктов.</p> <p>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции.</p>	<p>108</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3</p>

<p>5. Проведение контроля производственных закваски бактериальных концентратов.</p> <p>6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов.</p> <p>7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья компонентов.</p> <p>8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока.</p> <p>9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья.</p> <p>10. Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого.</p> <p>11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.</p> <p>12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве рога.</p> <p>13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.</p> <p>14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.</p> <p>15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов.</p> <p>16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока.</p> <p>17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока.</p> <p>18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока.</p> <p>19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока.</p> <p>20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных.</p> <p>21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок.</p> <p>22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваш и йогурта.</p> <p>23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.</p>		
---	--	--

24.	Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.		
25.	Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.		
26.	Проведение контроля процесса созревания сыров.		
26.	Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров.		
27.	Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров.		
28.	Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.		
29	Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.		
30.	Оценка качества заквасочного шва при производстве сгущенных молочных консервов.		
31.	Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.		
32.	Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.		
33.	Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.		
34.	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.		
	Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов. Самостоятельная работа на рабочих местах.		
Промежуточная аттестация		44	
Экзамен квалификационный			

2.4. Курсовой проект (работа)

Отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции животного происхождения», оснащенный оборудованием: стол лабораторный, раковина нержавейка, весы аналитические, весы маслопробные, прибор для определения чистоты молока, анализатор качества молока,

сепаратор-сливкоотделитель, маслобойка, фризер для мороженого, титровальная установка, рефрактометр, фотоколориметр, водяная баня многоступенчатая, центрифуга, рН-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп, сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги;

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; мультимедийный экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Печатных изданий нет

Основные электронные издания:

1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084340> . – Режим доступа: по подписке.
2. Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387686> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1865668. - ISBN 978-5-16-017659-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865668> . — Режим доступа: по подписке

5. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов, А. К. Пастухов [и др.] ; под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877378> . — Режим доступа: по подписке.

6. Сидоренко, О. Д. Биоконверсия вторичного сырья и отходов агропромышленного комплекса : учебное пособие / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 171 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1896453. - ISBN 978-5-16-017906-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1896453> . — Режим доступа: по подписке.

7. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . — Режим доступа: по подписке.

8. Сидоренко, О. Д. Техническая микробиология продукции животноводства : учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд. перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016944-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1406645> . — Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940> . — Режим доступа: по подписке.
2. Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 254 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/965169. - ISBN 978-5-16-014056-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1851440> . — Режим доступа: по подписке.

3. Цой, Ю. А. Технологические процессы и технические средства производства молока на животноводческой ферме : монография / Ю.А. Цой, Р.А. Мамедова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 423 с. - ISBN 978-5-16-109472-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1346826>
4. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2024. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2131187> . – Режим доступа: по подписке.
5. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Динер, Ю. А. Идентификация сырья и пищевой продукции : учебное пособие / Ю. А. Динер, О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 88 с. — ISBN 978-5-907687-22-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326471> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180822> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Переработка молока. — Москва : Отраслевые ведомости, 2000. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2222-5455. — Текст : непосредственный.
11. Молочная промышленность. — Москва : Молочная промышленность, 1902. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1019-8946. — Текст : непосредственный

12. Сыроделие и маслоделие. – Москва : Молочная промышленность, 1998. – . – Выходит 6 раз в год. – ISSN 2073-4018. – Текст : непосредственный.
13. Контроль качества продукции. – Москва : Стандарты и Качество, 1999. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 1990-7850. – Текст : электронный. – URL: <https://eivis.ru/browse/publication/80347>.
14. Шаляпина, И. П. Организация производства и переработки молока в условиях развития интеграционных процессов : монография / И. П. Шаляпина, Н. С. Грекова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2009. — 143 с. — ISBN 978-5-94664-153-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47167> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Молоко: состояние и проблемы производства : монография / В. И. Трухачев, И. В. Капустин, Н. З. Злыднев, Е. И. Капустина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 300 с. — ISBN 978-5-507-49448-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/390623> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
17. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
18. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
19. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
20. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
21. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>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</p>	<p>Организует входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Контролирует производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции</p>	<p>Проводит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности и применительно к различным контекстам</p>	<p>Выбирает способы выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	57
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	57
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	57
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	59
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	59
2.1. Трудоемкость освоения модуля	59
2.2. Структура профессионального модуля	60
2.3. Содержание профессионального модуля	62
2.4 Курсовой проект (работа)	66
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	67
3.1. Материально-техническое обеспечение	67
3.2. Учебно-методическое обеспечение	67
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	69

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁵:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 2	выделять наиболее значимое в перечне информации	приемы структурирования информации	
ОК 4	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ПК 3.1	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятие управленческих решений
ПК 3.2	планировать работы в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форм	принципы и виды планирования работы бригады (команды); способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады	принципы и виды планирования работы бригады (команды), участие в планировании основных показателей производства
ПК 3.3.	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве,

⁵Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве</p>	<p>основные приемы организации работы исполнителей</p>	<p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p>
ПК 3.4.	<p>использовать методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения</p>	<p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады(команды)</p>	<p>расчета производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств</p>
ПК 3.5.	<p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции, правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчет по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; учитывать рабочее время и контролировать выполнение</p>	<p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; проверки товарного оформления и хранения продукции; учета брака и анализа причин образования брака продукции</p>

	производственных плановых заданий		
--	--------------------------------------	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	№ Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименован ие темы	Объе м часов	Обосновани е включения в рабочую программу
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию; использовать методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой);	1.1.-2.3	90	Получение дополнительных знаний с целью обеспечения возможности продолжения обучения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁶	84	42
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	282	-
Практика, в т.ч.:	72	-
учебная	72	72
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме экзамена</i> <i>УП 01</i> <i>ПМ 03(в случае экзамена ПМ)</i>	-	-
Всего	438	114

⁶Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа			Промежуточная аттестация
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 2 ОК 4	Раздел 1. Производственная структура организации (предприятия)	52	-	52	6	-	40	-	-	-
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 2 ОК 4	Раздел 2. Трудовые ресурсы и оплата труда в организации	130	42	130	12	-	100	-	-	-
ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 2	Раздел 3. Показатели деятельности организации (предприятия): себестоимость, цена прибыль и рентабельность	114		114	14	-	90	-	-	-
ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 2 ОК 4	Раздел 4. Планирование деятельности организации	70		70	10		52			

ПК 4.1	УП.04.01 Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	72	-
ПК 4.2	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК 4.3										
ПК 4.4										
ПК 4.5										
ОК 2										
ОК 4										
	Всего:	438	114	366	42	-	282	-	72	-

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, акад. час.	Код ПК, ОК
1	2	3	5
<i>МДК.04.01 Планирование, организация и контроль производственного процесса</i>		366	
Раздел 1. Производственная структура организации (предприятия)		52/6	
Тема 1.1. Организация как объект менеджмента	1. Организация как объект управления: понятие организации, основные виды организаций.	2	ПК 3.1 ОК 2
	2. Внутренняя и внешняя среда организации, их взаимодействия	2	
Тема 1.2. Организация производства	3. Понятие и основные элементы организации производства, принципы; типы, формы и методы организации производства Производственный и технологический процессы: типы, виды, части	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 2
	4. Практическое занятие №1 Выбор месторасположения производства. Производственная мощность предприятия	2	
	5. Практическое занятие №2 Разработка оптимальной структуры производственного предприятия	2	
	6. Практическое занятие №3 Расчет производственной мощности с учетом влияния факторов	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1: – Составление сводной таблицы по организационно-правовым формам предприятия – Анализ внешней и внутренней среды предприятия – Решение задач по расчету производственной мощности		40	
Раздел 2. Трудовые ресурсы и оплата труда в организации		130/12	
	7. Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест	2	ПК 3.1 ПК 3.2

Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве	8. Основные приемы организации работы исполнителей. Организация работы в бригадах	2	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 2 ОК 4
	9. Сущность процесса принятия управленческих решений. Типы управленческих решений. Выявление и анализ проблем. Процесс выработки рационального решения.	2	
	10. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда	2	
	11. Практическое занятие №4 Расчет численности персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия	2	
	12. Практическое занятие №5 Разработка должностных инструкций работников в соответствии с нормативными документами и профессиональными стандартами	2	
Тема 2.2. Управление временем и деловое общение в подразделении организации	13. Руководство: власть и партнерство, лидерство.	2	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 4
	14. Стили управления: классификация, виды и совместимость. Конфликт: сущность, классификация, приемы разрешения.	2	
	15. Практическое занятие №6 Алгоритм принятия управленческих решений и разрешение конфликтов	2	
Тема 2.3. Учет труда и заработной платы на предприятиях	16. Системы и формы оплаты труда. Нормативное регулирование оплаты труда	2	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 2 ОК 4
	17. Общие положения по учету труда. Табель учета рабочего времени	2	
	18. Учет оплаты труда в программе 1С:Предприятие	2	
	19. Практическое занятие №7 Разработка положений по оплате труда. Составление табеля учета рабочего времени.	2	
	20. Практическое занятие №8 Начисление и удержание из заработной платы различных категорий работников	2	
	21. Практическое занятие №9 Ведение учета оплаты труда в программе 1С:Предприятие	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2: – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов по вопросам темы). – Решение ситуационных задач		100	

<ul style="list-style-type: none"> – Разработка должностных инструкций разных категорий работников – Разработка проектов положений по оплате труда – Оформление учетной документации (табель учета рабочего времени, расчетные ведомости, справки и т.д.) 			
Раздел 3. Показатели деятельности организации (предприятия): себестоимость, цена прибыль и рентабельность		114/14	
Тема 3.1. Себестоимость продукции предприятия	22. Издержки производства и себестоимость, виды и классификация	2	ПК 3.1 ПК 3.5 ОК 2
	23. Методы расчета себестоимости и экономии ресурсов	2	
	24. Практическое занятие №10 Источники и факторы снижения издержек производства	2	
	25. Практическое занятие №11 Расчет себестоимости продукции	2	
	26. Практическое занятие №12 Расчет выхода продукции	2	
	27. Практическое занятие №13 Ведение учета затрат в программе 1С:Предприятие	2	
	Тема 3.2. Ценообразование	28. Понятие, сущность и составляющие цены. Виды цен (классификация цен).	
29. Практическое занятие №14 Расчет цен разными методами		2	
Тема 3.3. Доходы, прибыль и рентабельность предпринимательской деятельности предприятия		30. Доход как экономическая категория. Прибыль и рентабельность	2
	31. Виды прибыли, показатели рентабельности, способы их расчета	2	
	32. Практическое занятие №15 Анализ прибыли и рентабельности деятельности предприятия	2	
	33. Практическое занятие №16 Ведение учета доходов, расходов и прибыли в программе 1С:Предприятие	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3:		90	
<ul style="list-style-type: none"> – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов по вопросам темы). – Решение ситуационных задач – Формирование обоснованных выводов по результатам анализа – Оформление учетной документации 			
Раздел 4. Планирование деятельности организации		70/10	
	34. Виды и методы планирования деятельности предприятия.	2	ПК 3.1 ПК 3.5
	35. Оперативное и стратегическое планирование на предприятиях различных типов		

Тема 4.1 Планирование основных показателей производства	36. Бизнес-план. Основные разделы		ОК 2 ОК 4
	37. Требования к составлению и оформлению бизнес-плана		
	38. Практическое занятие №17 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота		
	39. Практическое занятие №18 Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	2	
	40. Практическое занятие №19 Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	2	
	41. Практическое занятие № 20 Составление бизнес-плана	2	
Итоговое занятие	42. Практическое занятие № 21 итоговое задание Дифференцированный зачет		
Самостоятельная работа при изучении раздела 4: – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов по вопросам темы). – Решение ситуационных задач – Формирование обоснованных выводов по результатам анализа – Оформление учетной документации		52	
Примерная тематика домашних заданий: – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов по вопросам темы). – Решение ситуационных задач – Оформление документации. – Формирование обоснованных выводов по результатам анализа.			
Курсовая работа Не предусмотрена		-	
Промежуточная аттестация (экзамен)		-	
Учебная практика Виды работ 1. Разработка организационной структуры предприятия. 2. Составление плана работы структурного подразделения. 3. Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников.		72/72	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5

4. Решение ситуаций «Делегирование полномочий».		OK 2 OK 4
5. Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала».		
6. Разработка графика выхода на работу.		
7. Заполнение табеля учета рабочего времени.		
8. Расчет заработной платы.		
9. Расчет и анализ основных экономическими показателями работы предприятия		
10. Составление плана текущей работы подразделения		
11. Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц		
Производственная практика <i>раздела №1</i> Не предусмотрено	-	
Всего	438	

2.4 Курсовой проект (работа)

Отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *Социально-экономических дисциплин*; в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *специальности*.

Мастерские Учебно-производственная, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *специальности* 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1044004>. – Режим доступа: по подписке.

2. Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0696-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1197275>. – Режим доступа: по подписке.

3. Милославская, С. В. Издержки, выручка и прибыль: экономическая теория и хозяйственная практика : учебное пособие / С.В. Милославская, А.Б. Мыскина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 80 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-017629-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863374>. – Режим доступа: по подписке.

4. Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1705-0>. - ISBN 978-5-369-01729-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850707>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

5. Захарьин, В. Р. Налоги и налогообложение : учебное пособие / В. Р. Захарьин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0766-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1523865>. – Режим доступа: по подписке

6. Бизнес-планирование : учебник / под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 296 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0617-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247086>. – Режим доступа: по подписке.

7. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 02.07.2021): Принят Государственной Думой 16 июля 1998 года: Одобрен Советом Федерации 17 июля 1998 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана

8. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.05.2021): Принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года: Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана

9. О бухгалтерском учете: Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ (ред. от 26.07.2019): Принят Государственной Думой 22 ноября 2011 года: Одобрен Советом Федерации 29 ноября 2011 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. Экрана

10. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – Москва : Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий, 1926. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.

11. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

12. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.

13. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

14. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

15. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

16. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> - находит, использует, анализирует и интерпретирует информацию, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - демонстрирует навыки отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах 	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает методы планирования основных показателей деятельности организации; - осуществляет расчеты выхода продукции в ассортименте, экономических показателей - планирует основные показатели деятельности организации (подразделения) 	Экспертное наблюдение, опрос, выполнение практических и самостоятельных работ, тестирование, контрольные работы по темам МДК, зачет, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - составляет рациональные планы работы исполнителей - демонстрирует навыки планирования работ в соответствии с установленными целями и задачами организации (подразделения) и должностными инструкциями 	
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организует работу коллектива, проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах - выбирает способы и методы организации бесперебойной ритмичной работы трудового коллектива на производственном объекте 	

	<ul style="list-style-type: none"> - определяет нормы безопасных условий труда на производстве - соблюдает принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени - соблюдает принципов делового общения в коллективе 	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно использует различные методы контроля работы исполнителей - сопоставляет результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности - выбирает управленческие решения по повышению результативности работы подразделения 	
ПК 3.5.Вести учётно-отчётную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - оформляет утвержденную учётно-отчётной документацию в соответствии с нормативными требованиями 	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	73
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	73
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	73
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	75
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	76
2.1. Трудоемкость освоения модуля	76
2.2. Структура профессионального модуля	77
2.3. Содержание профессионального модуля	78
2.4 Курсовой проект (работа).....	86
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	87
3.1. Материально-техническое обеспечение	87
3.2. Учебно-методическое обеспечение	87
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	89
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	89

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из молочного сырья соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁷:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
ОК 03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
ПК 1.2	поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции; выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования;	порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации в соответствии с инструкцией по эксплуатации; устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для	выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических

⁷Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции; использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов</p>	<p>производства молочных продуктов; технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья; основы материального учета и отчетности в молочной отрасли; технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции; документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции; порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации</p>	<p>операций производства молочной продукции; мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций; обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p>
<i>ПК 2.1</i>	<p>выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции; вести технологические операции процесса производства молочной продукции; выполнять технологические</p>	<p>требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; режимы технологических</p>	<p>обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции; контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях;</p>

	расчеты производства молочной продукции	процессы производства продукции; методы технологических расчетов	обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции
<i>ПК 2.4</i>	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях	обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций; обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из животного сырья на	2.1-2.2	72	Увеличение часов практической подготовки для получения дополнительных умений и навыков с целью обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда

		автоматизированный технологических линиях			
--	--	---	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁸	144	72
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	172	-
Практика, в т.ч.:	144	-
учебная	72	72
производственная	72	-
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01 в форме экзамена	-	
МДК 04.02 в форме дифференцированного зачета	-	-
УП 04		
ПП 04	-	
ПМ 04(экзамен квалификационный)	4	
Всего	464	144

⁸Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 1.2 ПК 2,1 ОК.01,ОК.03,ОК.09	МДК.04.01 19067 Сыродел	144	36		36	-	72		72	72
ПК 1.2 ПК 2,1 ПК 2.4 ОК.01,ОК.03,ОК.09	МДК.04.02 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции	172	36		36	-	100			
	Промежуточная аттестация	4								
	Всего:	464	72		72		172		72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, академ. час.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Общая технология сыров			
МДК.04.01 19067 Сыродел		72/36	
Тема 1.1 Основные технологические операции и оборудование для производства сыра	Содержание	22/6	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 09 ПК 1.2
	1. Сыр. Виды, классификация. Пищевая и энергетическая ценность сыров различных видов.	2	
	2. Требования действующих стандартов на молоко-сырье для производства сыра. Сыропригодность молока	2	
	3. Подготовка молока к сычужному свертыванию: приемка, нормализация, пастеризация.	2	
	4. Сыроизготовитель, сыродельная ванна: устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.	2	
	5. Пороки сыра, вызванные нарушением режимов технологических процессов и способы их устранения.	2	
	6. Формовочные аппараты, пресса: устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.	2	
	7. Посол сыра. Требования, предъявляемые к посолу сыра. Основные способы ухода за рассолом.	2	
	8. Созревание сыров. Условия созревания. Процессы, происходящие при созревании сыра.	2	
В том числе практических занятий		6	

	9. Уход за сырами. Рациональные способы ухода за сырами во время созревания. Маркировка зрелого сыра. Потери сырной массы при созревании - усушка сыра	2	
	10. Методика приготовления бактериальной закваски. Расчет концентрации растворов хлористого кальция и сычужного фермента.	2	
	11. Приготовление и контроль лабораторных заквасок, растворов хлористого кальция и сычужного фермента	2	
Тема 1.2 Контроль производства сыра	Содержание	14/30	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 09 ПК 2.1
	12. Контроль производства сыра по органолептическим и физикохимическим показателям.	2	
	13. Карта метрологического обеспечения производства сыра.	2	
	14. Микробиологический контроль производства сыра. Отбор проб, подготовка их к анализу. Формы и правила ведение первичной документации.	2	
	15. Формы и правила ведение первичной документации.	2	
	16. Контроль санитарного состояния оборудования, форм и инвентаря.	2	
	17. Основные моющие и дезинфицирующие средства для мойки технологического оборудования для производства сыра	2	
	18. Режимы мойки оборудования, форм, инвентаря	2	
	В том числе практических занятий	30	
	19. Исследование молока на сыропригодность. Приготовление и посев разведений сыра на питательные среды	2	
	20. Анализ посевов сыра	2	
21. Отбор проб сыра и подготовка их к анализу.	2		

	22. Органолептическая оценка сыра.	2	
	23. Определение массовой доли жира в сыре.	2	
	24. Определение массовой доли хлорида натрия в сыре.	2	
	25. Определение степени зрелости сыра по Шиловичу.	2	
	26. Определение активной кислотности сыра индикаторным методом	2	
	27. Определение массовой доли влаги в сыре.	2	
	28. Определение массовой доли белка в сыре.	2	
	29. Учет количества вырабатываемого сыра и передача его в соляное отделение.	2	
	30. Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов	2	
	31. Контроль санитарного состояния оборудования, форм, инвентаря	2	
	32. Контроль приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция	2	
	33. Определение готовности сгустка и сырного зерна.	2	
Тема 1.3 Организация работ по проведению лабораторных исследований	Содержание	6/0	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 09 ПК 2.4
	34. Организация лаборатории. Режим труда и отдыха работников	2	
	35. Системы проверки контрольно-измерительных приборов	2	
	36. Ведение технологического процесса производства сыров: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1:		72	

<ul style="list-style-type: none"> – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов и сообщений (презентаций)). – Систематизация материала (составление плана и тезисов ответов, схем, вопросов, тестов, сравнительных таблиц). – Составление терминологического словаря. – Подготовка к практическим работам, их оформление и подготовка к защите. – Выполнение индивидуальных практических заданий, решение ситуационных задач. 			
Промежуточная аттестация по разделу 1 (экзамен)			
Раздел 2.			
МДК.04.02 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции		72/36	
Тема 2.1 Технологический процесс производства продукции	Содержание	28/24	
	1. Характеристика оборудования технологической линии, требования к оборудованию молочных консервов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 09 ПК 2.4
	2. Технологические схемы и характеристика процессов производства различных видов молочных консервов.	2	
	3. Требования к качеству готовой продукции молочных консервов	2	
	4. Виды упаковочных материалов и тары, их характеристика достоинства и недостатки.	2	
	5. Характеристика оборудования технологической линии, требования к оборудованию.	2	
	6. Технологические схемы и характеристика процессов производства майонезов и соусов.	2	
	7. Требования к качеству готовой продукции. Виды упаковочных материалов и тары, их характеристика	2	

достоинства и недостатки при приготовлении майонеза и соусов.		
8. Брак продукции: причины возникновения и возможность переработки. Безопасные приемы обслуживания оборудования при приготовлении майонезов и соусов	2	
9. Линия производства мясных консервов Характеристика оборудования технологической линии, требования к оборудованию мясных консервов	2	
10. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. мясных консервов	2	
11. Технологические схемы и характеристика процессов производства различных видов мясных консервов.	2	
12. Дефекты мясных консервов, причины их возникновения и способы устранения мясных консервов	2	
13. Виды брака мясных консервов.	2	
14. Принципы работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов для мясных консервов	2	
В том числе практических занятий		
15. Анализ работы роликовых и пластинчатых конвейеров с использованием нормативнотехнической документации. Проведение включения и выключения оборудования в линии производства и устранять неисправности в его работе;	2	
16. Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании транспортных средств. Проведение операции обслуживания оборудования на линии;	2	

	17. Определение возможных неисправностей при работе машин для измельчения сырья. Обеспечение равномерной загрузки оборудования;	2	
	18. Определение основных параметров резательных машин. Регулировка скорости и толщины слоя поступающего продукта на технологические операции;	2	
	19. Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для подготовки тары	2	
	20. Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования линий по производству закусочных консервов. Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;	2	
	21. Устранение неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования линий для производства компотов	2	
	22. Определение основных параметров смесителей	2	
	23. Устранение неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для наполнения тары	2	
	24. Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для герметизации тары	2	
	25. Определение производительности оборудования для наполнения	2	
	26. Анализ неисправностей, возникающих при обслуживании сепараторов. Снятие показаний контрольно-измерительных приборов.	2	
Тема 2.2 Обслуживание технологического оборудования линий производства пищевой продукции	Содержание	8/12	
	27. Технологические линии производства молочных консервов: устройство и принцип работы оборудования для фильтрации молока.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 09 ПК 2.4
	28. Правила безопасного обслуживания оборудования на этапах производства	2	

29. Причины возникновения и способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования при производстве молочных консервов.	2	
30. Принципы работы обслуживаемого оборудования и контрольноизмерительных приборов;	2	
В том числе практических занятий	12	
31. Анализ производственных ситуаций при работе моечных машин в поточной линии снимать показания контрольно-измерительных приборов	2	
32. Анализ производственных ситуаций при работе машин для наполнения в поточной линии. Осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов оборудования	2	
33. Анализ производственных ситуаций при работе закаточных машин в поточной линии Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку	2	
34. Анализ производственных ситуаций при работе ленточного конвейера в поточной линии .Проведение операции обслуживания оборудования на линии;	2	
35. Анализ производственных ситуаций при работе роликового конвейера в поточной линии	2	
36. Регулировка скорости и толщины слоя поступающих продуктов на технологические операции	2	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов и сообщений (презентаций)). – Систематизация материала (составление плана и тезисов ответов, схем, вопросов, тестов, сравнительных таблиц). – Составление терминологического словаря. – Подготовка к практическим работам, их оформление и подготовка к защите. – Выполнение индивидуальных практических заданий, решение ситуационных задач. 	100	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.4
Промежуточная аттестация по разделу 2 (дифференцированный зачет)		
Учебная практика по модулю		
<p><i>Виды работ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией – Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции – Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций – Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции – Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции – Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях – Обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции 		ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.4

– Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий		
Производственная практика по модулю	72	
<i>Виды работ:</i> – Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией – Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции – Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций – Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции – Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции – Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях – Обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции – Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий	72	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.4
Промежуточная аттестация по модулю (экзамен квалификационный)		
ВСЕГО:		

2.4 Курсовой проект (работа)

Отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**», оснащенные в соответствии с приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 112 с. — ISBN 978-5-507-48834-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364802> — Режим доступа: по подписке.

2. Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 114 с. — ISBN 978-5-507-45414-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302516> . — Режим доступа: по подписке.

3. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477> . — Режим доступа: по подписке

4. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924> . — Режим доступа: по подписке

3.2.3. Дополнительные источники

1. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982> . — Режим доступа: по подписке

2. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982> — Режим доступа: по подписке

3. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982> — Режим доступа: по подписке.

4. Технология и оборудование для производства натурального сыра : учебник для вузов / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 508 с. — ISBN 978-5-507-47736-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/413480> . — Режим доступа: по подписке

5. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211721> . — Режим доступа: по подписке

6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134> . — Режим доступа: по подписке

7. Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.

8. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

9. Справочная правовая система Консультант Плюс.

10. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

11. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

12. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

13. Универсальная база данных «ИВИС» <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Типы оценочных мероприятий	Методы оценки
ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно распознает задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте; – анализирует задачи и/или проблемы и обоснованность выделения их составных частей; – определяет этапы решения задач, необходимых ресурсов и составления плана действий; – самостоятельно выявляет и осуществляет поиск информации, необходимой для решения задач и/или проблем; – владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – адекватно оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполняет работы по использованию современных средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
ОК 3Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	<ul style="list-style-type: none"> – аргументированно определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применяет современную научно-профессиональную терминологию; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;

<p>знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильно определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; – аргументирует достоинства и недостатки коммерческой идеи; – эффективно презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – правильность и полнота составления и оформления бизнес-плана; – соблюдение методик расчета размера выплат по процентным ставкам кредитования и правильность результата; – аргументированность и полнота определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – эффективно презентует бизнес-идеи; 	
<p>ОК 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдает нормы экологической безопасности; – содействует сохранению окружающей среды и ресурсосбережению в рамках профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организует выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
<p>ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обеспечивает соблюдение требований к сырью для производства молочной продукции – Контролирует качество молочной продукции на всех технологических операциях – Обеспечивает оптимальные режимы работы технологического 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;

параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	оборудования для производства молочной продукции	
ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	Обеспечивает интеграцию всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ
ПРОИЗВОДСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	94
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	94
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	94
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	94
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	96
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	98
2.1. Трудоемкость освоения модуля	98
2.2. Структура профессионального модуля	99
2.3. Содержание профессионального модуля	101
2.4 Курсовой проект (работа).....	109
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	111
3.1. Материально-техническое обеспечение	111
3.2. Учебно-методическое обеспечение	111
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	114
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	114

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции» код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; 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;	
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 07	организовывать профессиональную деятельность с учетом	условия устойчивого состояния экосистем и принципов	

⁹Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	знаний об изменении климатических условий региона	взаимодействия живых организмов и среды обитания	
<i>ПК 5.1</i>	<p>подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения;</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;</p> <p>использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы;</p> <p>пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов;</p> <p>вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов</p>	<p>показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p>устройство и принципы работы оборудования по приму и подготовке сырья;</p> <p>порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p>порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p>нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p>документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения;</p> <p>мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;</p> <p>обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества</p>
<i>ПК 5.2</i>	поддерживать установленные	основы технологии производства продуктов	выполнение последовательности

	<p>технологией режимы и продолжительность обработки сырья и мясной продукции; выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества мясной продукции и снижение производительности технологического оборудования; использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций; вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов</p>	<p>питания из мясного сырья; устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства мясных продуктов; свойства сырья и вспомогательных материалов для производства мясной продукции; технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из мясного сырья; нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве мясной продукции; документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве мясной продукции</p>	<p>технологических операций по производству мясной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства мясной продукции; мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода мясного сырья в процессе выполнения технологических операций</p>
--	--	---	---

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.		<p>порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения;</p>	1.1-1.5	72	<p>Получение дополнительных знаний с целью обеспечения возможности продолжения обучения</p>

		<p>нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения; использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов; вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов</p>			
2.		<p>нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве мясной продукции; документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве мясной продукции</p>	2.1-2.3	72	<p>Увеличение часов практической подготовки для получения дополнительных умений и навыков с целью обеспечения конкурентноспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	144	72
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	36	-
Практика, в т.ч.:	72	-
учебная	-	-
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ 05 экзамен квалификационный)	-	-
Всего	252	144

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 5.1 ПК 5.2 ОК.01,ОК.03,ОК.07	МДК.02.01 Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях	90	36		36	-	18			
ПК 5.1 ПК 5.2 ОК.01,ОК.03,ОК.07	МДК.05.02 Контроль качества и безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	90	36		36	-	18			
ПК 5.1 ПК 5.2 ОК.01,ОК.03,ОК.07	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	72	72							

	Промежуточная аттестация								
	Всего:	252	144		72		36		72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. час. / в том числе в форме практической подготовки, академ. час.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Обеспечение производства продуктов питания из животного происхождения на автоматизированных технологических линиях			
<i>МДК.02.01 Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях</i>		90/36	
Тема 1.1 Организация производственного контроля производства мясной продукции	Содержание	10/12	
	1. Предприятия как основной объект структуры производства. Производственная структура предприятия	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	2. Организация производственного контроля продукции на автоматизированных технологических линиях	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	3. Поточные линии и их применение в производстве	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 07
	4. Особенности нормирования труда в поточном производстве	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	5. Организация труда при работе на автоматизированных технологических линиях	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 07
	В том числе практических занятий		
	6. Классификация производственных процессов	2	ПК 5.2 ОК 01

			ОК 03
	7. Производственный цикл; структура, длительность	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	8. Движение предметов труда в пространстве	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	9. Составление графика работы при поточном производстве	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	10. Заполнение наблюдательного листа бригадной фотографии рабочего времени	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	11. Осуществление контроля качества компонентов, вспомогательных материалов и тары	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 07
Тема 1.2	Содержание	4/2	
Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	12. Факторы влияющие на технологические операции	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	13. Технологические карты производства продуктов питания из сырья животного происхождения на автоматизированных линиях	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий		
	14. Составление технологических карт	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
Тема 1.3	Содержание	4/8	
Организация работ по проведению лабораторных исследований	15. Организация лаборатории. Режим труда и отдыха работников	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	16. Системы проверки контрольно-измерительных приборов	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий	8	

	17. Ведение технологического процесса производства продуктов мясного назначения: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	18. Организация работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	19. Организация работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	20. Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности готовой продукции	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
Тема 1.4	Содержание	8/8	
Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов	21. Общие представления о проектировании	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	22. Техничко-экономическое обоснование и генеральный план	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	23. Механизация погрузочно-разгрузочных и транспортно-складских работ	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	24. Механизация перемещения продуктов основного производства	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий		
	25. Методика расчетов продукции мясного производства	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	26. Поддержание, контроль и регулирование режимов выполнения основных операций при убой сельскохозяйственных животных	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	27. Методика расчетов продуктов при производстве мясных полуфабрикатов	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03

	28. Поддержание, контроль и регулирование режимов выполнения основных операций по производству колбасных изделий	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
Тема 1.5 Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности	Содержание:	10/6	
	29. Работа технологического оборудования	4	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	30. Системы безопасности при работе технологических линий при производстве мясной продукции	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	31. Системы безопасности при работе технологических линий при производстве мясных полуфабрикатов	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	32. Контрольно-измерительные приборы на предприятиях по производству мясных продуктов	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий		
	33. Компоновка технологического оборудования	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	34. Устранение неисправностей в работе оборудования по производству мясных изделий	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	35. Составление учетно-отчетной документации и ведение регистрационных форм при приемке, обработке сырья животного происхождения	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
Самостоятельная работа при изучении раздела 1: – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов и сообщений (презентаций)). – Систематизация материала (составление плана и тезисов ответов, схем, вопросов, тестов, сравнительных таблиц).		18	ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07

<ul style="list-style-type: none"> – Составление терминологического словаря. – Подготовка к практическим работам, их оформление и подготовка к защите. – Выполнение индивидуальных практических заданий, решение ситуационных задач. 			
Промежуточная аттестация по разделу 1 (дифференцированный зачет)			
Раздел 2. Контроль качества и безопасности мясной продукции			
МДК.05.02 Контроль качества и безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		90/36	
Тема 2.1 Контроль качества первичной продукции переработки мясной продукции	Содержание	14/10	
	37. Организация контроля на мясоперерабатывающем предприятии	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	38. Основные факторы, определяющие качество и безопасности мяса и мясной продукции	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	39. Организация теххимической лаборатории и её функции	4	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	40. Контроль убоя и переработки скота	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	41. Контроль убоя и переработки птицы	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	42. Контроль холодильной обработки и хранения мяса	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий		
43. Прием и содержание скота, птицы	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07	

	44. Технология убоя и переработка скота	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	45. Технология убоя и переработка птицы	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	46. Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных		
	Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
Тема 2.2 Контроль качества продукции переработки мясной продукции	Содержание	10/10	
	47. Контроль производства и качества колбасных изделий	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	48. Контроль производственного процесса полуфабрикатов	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	49. Контроль качества готовой продукции	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	50. Контроль поступающего сырья и материалов при производстве полуфабрикатов	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	51. Контроль производственного процесса мясных баночных консервов	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий		
	52. Контроль поступающего сырья и материалов при производстве колбасных изделий	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	53. Контроль производственного процесса колбасных изделий и копченостей по стадиям технологической обработки	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07

	54. Контроль поступающего сырья и материалов при производстве полуфабрикатов по стадиям технологической обработки	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	55. Контроль производства процесса мясных баночных консервов по стадиям технологической обработки	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	20. Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
Тема 2.3 <i>Контроль качества переработки мясной продукции</i>	Содержание	12/18	
	21.Контрольпроизводствакачествапищевыхживотныхжиров	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	22.Контроль поступающего сырья и материалов при производстве пищевых животных жиров	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	23.Контрольпроизводственногопроцессапищевыхживотных жировпостадиямтехнологическойобработки	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	24.Контрольпроизводствакачествакровиипродуктовеепереработки	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	25.Контрольпоступающегосырьяиматериаловприпроизводствекровиипродуктовеепереработки	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	26.Контрольпроизводственногопроцессакровиипродуктовеепереработкипостадиямтехнологическойобработки	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 07
	В том числе практических занятий		
	27.Определениемассовойдоливлаги,белка,жира,зольвмясеубойныхживотных	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
28.Определение свежести мяса животных.Органолептическая оценка свежестимяса	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03	

	29.Определение рН и ВСС мяса убойных животных	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	30.Определение бактериальной обсемененности мяса	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	31.Отбор проб пищевых жиров. Органолептическая оценка	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	32.Отбор средних проб, органолептическая оценка колбасных изделий. Качественное определение крахмала	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	33.Определения качества консервов	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	34.Определение качества желатина	2	ПК 5.2 ОК 01 ОК 03
	35.Документооборот по подготовке к использованию расходного материала при производстве продуктов питания животного происхождения	2	ПК 5.1 ОК 01 ОК 03
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Самостоятельное изучение отдельных вопросов (составление конспектов, подготовка рефератов и сообщений (презентаций)). – Систематизация материала (составление плана и тезисов ответов, схем, вопросов, тестов, сравнительных таблиц). – Составление терминологического словаря. – Подготовка к практическим работам, их оформление и подготовка к защите. – Выполнение индивидуальных практических заданий, решение ситуационных задач. 	18	ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07
	Промежуточная аттестация по разделу 2 (дифференцированный зачет)		

Производственная практика по модулю	72	
<p><i>Виды работ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций при производстве продуктов питания животного происхождения; – регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций при производстве продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями; – упаковка и маркировка готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании; – проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства при производстве продуктов питания животного происхождения с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства; – проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; – ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде 	72	ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 01 ОК 03 ОК 07
Промежуточная аттестация по модулю (экзамен квалификационный)		
ВСЕГО:	252	

2.4 Курсовой проект (работа)

Отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «**Контроля качества и безопасности продукции животного происхождения**», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385532>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Смоленкова, О. В. Стандартизация, сертификация и технохимический контроль мясной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курский ГАУ, 2008. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134809>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940> . — Режим доступа: по подписке.

5. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . — Режим доступа: по подписке.

6. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2 : Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Войнова, Л. В. Организация труда и управление производством и переработкой яиц и птицы : учебное пособие / Л. В. Войнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1952-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212177>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. — ISBN 978-5-89448-784-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5832>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кульнева, Н. Г. Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Н. Г. Кульнева. — Воронеж : ВГУИТ, 2015. — 61 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71666>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Все о мясе. — Москва : ВНИИМП им. В.М. Горбатова, 1998. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2071-2499. — Текст : электронный. — URL: <https://eivis.ru/browse/publication/90219>.

5. Мясная индустрия. — Москва : Мясная индустрия, 1923. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0869-3528. — Текст : электронный. — URL: <https://eivis.ru/browse/publication/207206>.

6. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Сафронов. — 2-е изд., с изм. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0059-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1902024>. — Режим доступа: по подписке.

7. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

10. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.

11. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

12. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

13. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

14. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Типы оценочных мероприятий	Методы оценки
ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – распознает задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте; – анализирует задачи и/или проблемы и обоснованно выделяет их составные части; – определяет этапы решения задач, определения необходимых ресурсов и составления плана действий; – самостоятельно выявляет и осуществляет поиск информации, необходимой для решения задач и/или проблем; – владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – адекватно оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации;
ОК 3Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – аргументированно определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применяет современную научно-профессиональную терминологию; – правильно определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; – аргументирует достоинства и недостатки коммерческой идеи; – эффективно презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – анализ портфолио достижений обучающегося;

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность и полнота составления и оформления бизнес-плана; – соблюдает методики расчета размера выплат по процентным ставкам кредитования и правильность результата; – аргументированность и полнота определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – эффективно презентует бизнес-идеи; 	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдает нормы экологической безопасности; – содействует сохранению окружающей среды и ресурсосбережению в рамках профессиональной деятельности; – правильно и эффективно действует в чрезвычайных ситуациях. 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – анализ портфолио достижений обучающегося
ПК 5.1 <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	<ul style="list-style-type: none"> – контролирует качество первичной продукции переработки мясной продукции; – осуществляет документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья; – контролирует поступающее сырье и материалы при производстве полуфабрикатов по стадиям технологической обработки 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий

<p>ПК 2.2 <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – организует производственной контроль производства мясной продукции; – организует выполнение технологических операций производства – организует работы по проведению лабораторных исследований; – организует работы по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов; – организует работы по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; – соблюдает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.
---	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП 01.01	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	Учебная практика	-	2	144
УП. 02.01	ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Учебная практика	-	3	144
УП 03.01	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Учебная практика		4	72
УП 04.02	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Учебная практика		4	72
		Всего УП	X	X	432
ПП 01.01	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства	Производственная практика	-	2	216

	продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции				
ПП 02.01	ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Производственная практика	-	3	108
ПП 04.01	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Производственная практика		4	72
ПП 05.01	ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции	Производственная практика		4	72
		Всего ПП	X	X	468
		Итого практики	X	X	900

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

УП 02.01 ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

УП 03.01 ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

УП 04.02 ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	6
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	9
2.2. Структура учебной практики	9
2.3. Содержание учебной практики.....	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	18
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение	18
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	18
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01.01 Учебная практика	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	МДК.01.01 Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции
УП 02.01 Учебная практика	ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	МДК.02.01 Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП 03.01 Учебная практика	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	МДК.03.01 Планирование, организация и контроль производственного процесса
УП 04.02 Учебная практика	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	МДК 04.02 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	Н Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции
	Н Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
	Н Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
	У Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молочной продукции
	У Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве молочных продуктов
	У Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
Обеспечение безопасности,	У Использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья
	Н Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции

прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Н Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях
	Н Проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н Участия в выработке мер по оптимизации процессов производства
	Н Прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией
	У Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	У Выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции
	У Вести технологические операции процесса производства молочной продукции
	У Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья
	У Отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и молочной продукции
	У Проводить лабораторные исследования молочного сырья в соответствии с регламентами
	У Вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Н Планирование работы структурного подразделения
	Н Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятие управленческих решений
	Н Принципы и виды планирования работы бригады (команды), участие в планировании основных показателей производства
	Н Инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
	Н Обеспечения безопасных условий труда на производстве, разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н Расчета производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
	Н Ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; проверки товарного оформления и хранения продукции; учета брака и анализа причин образования брака продукции
	У Рассчитывать выход продукции в ассортименте
	У Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации

	У Планировать работы в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
	У Оформлять планы работы по установленной форм
	У Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
	У Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	У Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У Использовать методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой)
	У Сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
	У Осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
	У Принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
	У Правильно оформлять учетно-отчетную документацию
	У Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции, правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У Составлять отчет по расходу сырья, материалов и тары
	У Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У Учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практик и	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 04.02	ПК 1.2, 2.1	Организация технологического процесса производства молока и молочных продуктов, выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией, мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства	Учебная	72	Запрос работодателя АО «Омский бекон»

		молочной продукции, обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции			
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - _72					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01.01	144	концентрировано	1/2	зачет
УП 02.01	144	концентрировано	2/3	зачет
УП 03.01	72	концентрировано	2/4	зачет
УП 04.02	72	концентрировано	2/4	зачет
Всего УП	432	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01.01	Учебная практика			144
ПК 1.6-1.10-	Раздел 1. Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции	1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции 2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов 3. Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества 4. Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на	Тема 1.1 Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции	80
			Тема 1.2 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	44
			Тема 1.3 Микробиология молока и молочных	20

		технологическом оборудовании в соответствии с документацией 5. Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции 6. Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций 7. Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции	продуктов	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				144
УП 02.01 Учебная практика				
ПК 2.1-2.3	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	1 Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2 Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3 Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4 Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах 5 Определение механической загрязненности молока. 6 Методы определения плотности молочного сырья. 7 Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов. 8 Методы определения	Тема 1.1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности	72
			Тема 1.2. Контроль производства молока.	72

		титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9 Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов 10 Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 11 Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				144
УП 03.01 Учебная практика				
ПК 3.1-3.5	Раздел 1. Производственная структура организации (предприятия)	1 Разработка организационной структуры предприятия.	Тема 1.2. Организация производства	36
		2 Составление плана работы структурного подразделения. 3 Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников.	Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве	20
		4 Решение ситуаций «Делегирование полномочий». 5 Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала». 6 Разработка графика выхода на работу. 7 Заполнение табеля учета рабочего времени. 8 Расчет заработной платы. 9 Расчет и анализ основных экономическими показателями работы	Тема 2.3. Учет труда и заработной платы на предприятиях	16

		предприятия 10 Составление плана текущей работы подразделения 11 Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				72
УП 04.02 Учебная практика				
ПК 1.2, 2.1	Раздел 2 Оператор линии в производстве пищевой продукции	1 Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией 2 Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции 3 Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций 4 Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции 5 Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции 6 Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях 7 Обеспечение	Тема 2.2 Обслуживание технологического оборудования линий производства пищевой продукции	72

		оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции 8 Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий		
Итого по разделу				72

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции		144
Раздел 1. Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции		144
Тема 1.1 Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции	Содержание 1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции 2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов 3. Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества 4. Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией 5. Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции 6. Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций 7. Мониторинг и регулирование параметров и	80

	режимов технологических операций производства молочной продукции	
Тема 1.2 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции 2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов 3. Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества 4. Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией 5. Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции 6. Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций 7. Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции 	44
Тема 1.3 Микробиология молока и молочных продуктов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции 2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов 3. Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества 4. Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией 5. Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции 6. Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций 7. Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции 	20
Промежуточная аттестация в форме зачета		
ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		144
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		144

<p>Тема 1.1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2 Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3 Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4 Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах 5 Определение механической загрязненности молока. 6 Методы определения плотности молочного сырья. 7 Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов. 8 Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9 Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов 10 Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 11 Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов. 	<p>72</p>
<p>Тема 1.2. Контроль производства молока.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2 Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3 Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4 Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах 5 Определение механической загрязненности молока. 6 Методы определения плотности молочного сырья. 7 Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов. 8 Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9 Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов 10 Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 11 Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов. 	<p>72</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>		
<p>ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>		<p>72</p>

Раздел 1. Производственная структура организации (предприятия)		
Тема 1.2. Организация производства	Содержание	36
	<p>1 Разработка организационной структуры предприятия.</p> <p>2 Составление плана работы структурного подразделения.</p> <p>3 Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников.</p> <p>4 Решение ситуаций «Делегирование полномочий».</p> <p>5 Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала».</p> <p>6 Разработка графика выхода на работу.</p> <p>7 Заполнение табеля учета рабочего времени.</p> <p>8 Расчет заработной платы.</p> <p>9 Расчет и анализ основных экономических показателей работы предприятия</p> <p>10 Составление плана текущей работы подразделения</p> <p>11 Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц</p>	
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве	Содержание	20
	<p>1 Разработка организационной структуры предприятия.</p> <p>2 Составление плана работы структурного подразделения.</p> <p>3 Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников.</p> <p>4 Решение ситуаций «Делегирование полномочий».</p> <p>5 Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала».</p> <p>6 Разработка графика выхода на работу.</p> <p>7 Заполнение табеля учета рабочего времени.</p> <p>8 Расчет заработной платы.</p> <p>9 Расчет и анализ основных экономических показателей работы предприятия</p> <p>10 Составление плана текущей работы подразделения</p> <p>11 Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц</p>	
Тема 2.3. Учет труда и	Содержание	16

заработной платы на предприятиях	<ol style="list-style-type: none"> 1 Разработка организационной структуры предприятия. 2 Составление плана работы структурного подразделения. 3 Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников. 4 Решение ситуаций «Делегирование полномочий». 5 Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала». 6 Разработка графика выхода на работу. 7 Заполнение табеля учета рабочего времени. 8 Расчет заработной платы. 9 Расчет и анализ основных экономических показателей работы предприятия 10 Составление плана текущей работы подразделения 11 Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц 	
Промежуточная аттестация в форме зачета		
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	72	Раздел 2 Оператор линии в производстве пищевой продукции
Тема 2.2 Обслуживание технологического оборудования линий производства пищевой продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1 Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией 2 Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции 3 Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций 4 Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции 5 Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции 6 Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях 7 Обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции 8 Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий 	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Лаборатории -Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие. — Рязань : РГАТУ, 2011. — 500 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137459>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология кисломолочных продуктов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-48225-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352025>. — Режим доступа: по подписке.
3. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982>. — Режим доступа: по подписке
4. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477>. - Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-45217-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262469>. — Режим доступа: по подписке.
2. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-507-45229-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262502>. — Режим доступа: по подписке.

3. Достижения науки и техники АПК :ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - Москва: [б. и.], 1987. - ISSN 0235-2451. – Текст: непосредственный.
4. Оборудование пищевой промышленности: РЖ/ ВИНТИ. - М.: ВИНТИ, 1956 - Выходит ежемесячно. - ISSN 0034-2521. - – Текст : непосредственный.
5. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849>. — Режим доступа: по подписке.
6. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
7. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
8. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
9. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».
10. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
11. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся *как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям)* при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Критерии оценки	Методы оценки
УП 01.01 Учебная практика, УП 02.01 Учебная практика, УП 03.01 Учебная практика, УП 04.02 Учебная практика	ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> – Самостоятельность распознавания задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – Правильность анализа задач и/или проблем и обоснованность выделения их составных частей; – Обоснованность определения этапов решения задач, определения необходимых ресурсов и 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации

		<p>составления плана действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Самостоятельность выявления и эффективность поиска информации, необходимой для решения задач и/или проблем; – Владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – Полнота и своевременность реализации составленного плана; <p>Адекватность оценки результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
<p>УП 01.01 Учебная практика, УП 02.01 Учебная практика, УП 03.01 Учебная практика, УП 04.02 Учебная практика</p>	ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> – Самостоятельность определения задач для поиска информации; – Полнота определения необходимых источников информации; – Обоснованность планирования процесса поиска информации; – Правильность структурирования получаемой информации, выделения наиболее значимого в перечне информации; – Адекватность оценки практической значимости результатов поиска информации; – Правильность оформления результатов поиска информации; – Эффективность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; – Обоснованность использования современного программного обеспечения и различных цифровых средств для решения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на практике; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
<p>УП 01.01 Учебная практика, УП 02.01 Учебная практика, УП 03.01 Учебная практика</p>	ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> – Аргументированность определения актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на практике;

<p>практика, УП 04.02 Учебная практика</p>		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность и правильность применения современной научной профессиональной терминологии; – Правильность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования; – Аргументированность достоинств и недостатков коммерческой идеи; – Эффективность презентации идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – Правильность и полнота составления и оформления бизнес-плана; – Соблюдение методик расчета размера выплат по процентным ставкам кредитования и правильность результата; – Аргументированность и полнота определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – Эффективность презентации бизнес-идеи; – Полнота определения источников финансирования. 	<ul style="list-style-type: none"> – анализ отчетной документации; экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
<p>УП 01.01 Учебная практика, УП 02.01 Учебная практика, УП 03.01 Учебная практика, УП 04.02 Учебная практика</p>	<p>ОК 04</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействует с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики. 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на практике; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
<p>УП 01.01 Учебная практика, УП 02.01 Учебная практика, УП 03.01 Учебная практика</p>	<p>ОК 07</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдение норм экологической безопасности; – Содействие сохранению 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на практике;

практика, УП 04.02 Учебная практика		окружающей среды и ресурсосбережению в рамках профессиональной деятельности; – Правильность и эффективность действий в чрезвычайных ситуациях.	– анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
УП 01.01 Учебная практика	ПК 1.1.	Осуществляет сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	– наблюдение и оценка на практике; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
УП 02.01 Учебная практика, УП 04.02 Учебная практика	ПК 2.1.	Организует входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции.	– наблюдение и оценка на практике; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
	ПК 2.2.	Проводит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	– анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
	ПК 2.3.	Проводит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	– наблюдение и оценка в процессе практик; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
УП 03.01 Учебная практика	ПК 3.1.	- выбирает методы планирования основных показателей деятельности организации; - осуществляет расчеты выхода продукции в ассортименте, экономических показателей	– наблюдение и оценка в процессе практик; – анализ отчетной документации;

	- планирует основные показатели деятельности организации (подразделения)	– экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
ПК 3.2	- составляет рациональные планы работы исполнителей - демонстрирует навыки планирования работ в соответствии с установленными целями и задачами организации (подразделения) и должностными инструкциями	– наблюдение и оценка в процессе практик; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
ПК 3.3	организует работу коллектива, проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах - выбирает способы и методы организации бесперебойной ритмичной работы трудового коллектива на производственном объекте - определяет нормы безопасных условий труда на производстве - соблюдает принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени - соблюдает принципов делового общения в коллективе .	– наблюдение и оценка в процессе практик; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий. процессе практик.
ПК 3.4	грамотно использует различные методы контроля работы исполнителей - сопоставляет результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности – - выбирает управленческие решения по повышению результативности работы подразделения	– наблюдение и оценка на практике; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
ПК 3.5	– оформляет утвержденную учётно-отчётной документацию в соответствии с нормативными требованиями	– наблюдение и оценка на практике; – анализ отчетной документации; – экспертная оценка

			выполнения индивидуальных заданий.
--	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**
- ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке**
- ПП 04.01 Производственная практика ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
- ПП 05.01 Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	27
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	27
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	28
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	30
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	32
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	32
2.2. Структура производственной практики	32
2.3. Содержание производственной практики	36
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	42
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	42
3.2. Учебно-методическое обеспечение	42
3.3. Общие требования к организации производственной практики	43
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	44
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<i>ПП 01.01</i> Производственная практика (по профилю специальности)	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	МДК.01.01 Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции МДК.01.02 Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях
<i>ПП 02.01</i> Производственная практика (по профилю специальности)	ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	МДК.02.01 Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции МДК.02.02 Контроль отходов производства
<i>ПП 04.01</i> Производственная практика	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	МДК.04.01 19067 Сыродел МДК.04.02 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции
<i>ПП 05.01</i> Производственная практика	ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции	МДК.05.01 Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях МДК.05.02 Контроль качества и безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности

	применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 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 2.4	Осуществлять цифровизацию технологических процессов
ПК 5.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 5.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции», «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и	Н Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве

ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	молочной продукции
	Н Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
	Н Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
	У Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молочной продукции
	У Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве молочных продуктов
	У Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
	У Использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Н Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции
	Н Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях
	Н Проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н Участия в выработке мер по оптимизации процессов производства
	Н Прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией
	У Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	У Выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции
	У Вести технологические операции процесса производства молочной продукции
	У Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья
	У Отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и молочной продукции
	У Проводить лабораторные исследования молочного сырья в соответствии с регламентами
	У Вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Н Планирование работы структурного подразделения
	Н Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятие управленческих решений
	Н Принципы и виды планирования работы бригады (команды), участие в планировании основных показателей производства
	Н Инструктажа и обучения персонала на рабочих местах

	Н Обеспечения безопасных условий труда на производстве, разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н Расчета производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
	Н Ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; проверки товарного оформления и хранения продукции; учета брака и анализа причин образования брака продукции
	У Рассчитывать выход продукции в ассортименте
	У Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
	У Планировать работы в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
	У Оформлять планы работы по установленной форм
	У Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
	У Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	У Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У Использовать методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой)
	У Сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
	У Осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
	У Принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
	У Правильно оформлять учетно-отчетную документацию
	У Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции, правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У Составлять отчет по расходу сырья, материалов и тары
	У Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У Учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики

ПП 05.01	-	<p>порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения; нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения; использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов; вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов</p>	<p>Тема 1.1 Организация производственного контроля производства мясной продукции</p> <p>Тема 1.2 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Тема 1.3 Организация работ по проведению лабораторных исследований</p> <p>Тема 1.4 Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов</p> <p>Тема 1.5 Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики.</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности</p>	72	<p>Увеличение часов практической подготовки для получения дополнительных умений и навыков с целью обеспечения конкурентноспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда</p>
-------------	---	--	--	----	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрировано/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП 01.01	216	концентрировано	1/2
ПП 02.01	108	концентрировано	2/3
ПП 04.01	72	концентрировано	2/4
ПП 05.01	72	концентрировано	2/4
Всего ПП	468	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции				
ПК 1.2	Раздел 2. Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в	Тема 2.1 Первичная обработка молока Тема 2.2 Технология производства питьевого молока Тема 2.3 Технология производства кисломолочных продуктов Тема 2.4 Технология производства сливочного масла	216

		соответствии с документацией Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				216
ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
ПК 2.1, 2.2, 2.3	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Осуществление отбора проб и выполнения енализом по определению состава сырья и качества готовой продукции. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных культур. Проведение контроля технологических параметров в производстве различных	Тема 1.1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности Тема 1.2. Контроль производства молока.	108

		<p>х видов молочных продуктов.</p> <p>Проведение контроля технологических параметров хранения сырья компонентов.</p> <p>Проведение контроля технологических параметров всепаривания и нормализации молока.</p> <p>Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья.</p>		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				108
ПП 04.01 Производственная практика ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				x
ПК 1.2, 2.4	Раздел 2. Оператор линии в производстве пищевой продукции	<p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p> <p>Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции</p>	<p>Тема 2.1 Технологический процесс производства продукции</p> <p>Тема 2.2 Обслуживание технологического оборудования линий производства пищевой продукции</p>	72

		Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях Обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				72
ПП 05.01 Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции				
ПК 5.1, 5.2	Раздел 1 Обеспечение производства продуктов питания из животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций при производстве продуктов питания животного	Тема 1.1 Организация производственного контроля производства мясной продукции Тема 1.2 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	72

		происхождения; регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				72

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции		216
Раздел 2. Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях		
Тема 2.1 Первичная обработка молока	<p>Содержание</p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов</p> <p>Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p>	

<p>2.2 Технология производства питьевого молока</p>	<p>Содержание</p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов</p> <p>Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p>	
<p>Тема 2.3 Технология производства кисломолочных продуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов</p> <p>Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p>	
<p>Тема 2.4 Технология производства сливочного масла</p>	<p>Содержание</p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов</p> <p>Обеспечение выполнения сменного задания</p>	

	сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции	
Промежуточная аттестация в форме зачета		
ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		108
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
Тема 1.1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности	Содержание Осуществление отбора проб и выполнения анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья	
Тема 1.2. Контроль производства молока.	Содержание Осуществление отбора проб и выполнения анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. Оценка пригодности сырья на производство	

	<p>различных видов молочных продуктов.</p> <p>Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции.</p> <p>Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов.</p> <p>Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов.</p> <p>Проведение контроля технологических параметров хранения сырья компонентов.</p> <p>Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока.</p> <p>Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья</p>	
Промежуточная аттестация в форме зачета		
ПП 04.01 Производственная практика ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		72
Раздел 2. Оператор линии в производстве пищевой продукции		
Тема 2.1 Технологический процесс производства продукции	<p>Содержание</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p> <p>Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции</p> <p>Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях</p> <p>Обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции</p> <p>Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий</p>	
Тема 2.2 Обслуживание технологического оборудования линий производства пищевой	<p>Содержание</p> <p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом</p>	

продукции	<p>оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p> <p>Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции</p> <p>Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях</p> <p>Обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства молочной продукции</p> <p>Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий</p>	
Промежуточная аттестация в форме зачета		
ПП 05.01 Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции		72
Раздел 1 Обеспечение производства продуктов питания из животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
Тема 1.1 Организация производственного контроля производства мясной продукции	<p>Содержание</p> <p>прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций при производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p>регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	
Тема 1.2 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного	<p>Содержание</p> <p>прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания</p>	

сырья	<p>животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций при производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p>регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	
Промежуточная аттестация в форме зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385532>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Смоленкова, О. В. Стандартизация, сертификация и теххимический контроль мясной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курский ГАУ, 2008. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134809>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940> . – Режим доступа: по подписке.

5. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . – Режим доступа: по подписке.

6. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2 : Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. — ISBN 978-5-89448-784-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5832>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кульнева, Н. Г. Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Н. Г. Кульнева. — Воронеж : ВГУИТ, 2015. — 61 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71666>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Все о мясе. — Москва : ВНИИМП им. В.М. Горбатова, 1998. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2071-2499. — Текст : электронный. — URL: <https://eivis.ru/browse/publication/90219>.

5. Мясная индустрия. — Москва : Мясная индустрия, 1923. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0869-3528. — Текст : электронный. — URL: <https://eivis.ru/browse/publication/207206>.

6. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Сафронов. — 2-е изд., с изм. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0059-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1902024>. — Режим доступа: по подписке.

7. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

10. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.

11. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

12. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

13. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

14. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01.01	ПК 1.2	Организует выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 02.01	ПК 2.1	Организует входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессом контроля качества готовой молочной продукции	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 2.2	Контролирует производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по

		непригодных для промышленной переработки	практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 2.3	Проводит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 04.01	ПК 1.2	Организует выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 2.4	Обеспечивает интеграцию всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 05.01	ПК 5.1	контролирует качество первичной продукции переработки мясной	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы,

	<p>продукции; осуществляет документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья; контролирует поступающее сырье и материалы при производстве полуфабрикатов по стадиям технологической обработки</p>	<p>дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</p>
ПК 5.2	<p>организует производственный контроль производства мясной продукции; организует выполнение технологических операций производства организует работы по проведению лабораторных исследований; организует работы по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов; организует работы по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; соблюдает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности</p>	<p>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-II по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

<u>РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН</u>	1
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	2
<u>«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»</u>	2
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	24
<u>«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</u>	24
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	3
<u>«СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»</u>	3
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	19
<u>«СГ.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</u>	19
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	35
<u>«СГ. 05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»</u>	35
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	44
<u>«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»</u>	44
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	56
<u>«ОП. 01 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»</u>	56
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	70
<u>«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»</u>	70
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	84
<u>«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»</u>	84
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	95
<u>«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В</u> <u>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</u>	95
<u>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	108
<u>«ОП.05 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ</u> <u>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</u>	108

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>4</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....</u>	<u>4</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	<u>4</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>8</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	<u>8</u>
<u>2.2. Содержание дисциплины.....</u>	<u>9</u>
<u>2.3 Курсовой проект (работа)</u>	<u>14</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>15</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	<u>15</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	<u>15</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>17</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины **СГ.01 История России** – формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 05	Анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках	Основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории
	Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм	
	Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху	Имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века
	Формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности
	Применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном,	

	полиэтничном и многоконфессиональном обществе	
ОК 06	Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	Ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века
	Защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории	Выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории
	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов	Важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
	Систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями	Основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве
	Сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач	Основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций

	<p>Характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий</p>	<p>Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции</p>
	<p>Давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов</p>	<p>Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны</p> <p>Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе</p> <p>СССР в 1945-1991 годы. Экономическое развитие и реформы</p> <p>Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза</p>
		<p>Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.</p>

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	64	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	- -	-
Всего		-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Россия – великая наша держава	Содержание	4	ОК 06
	1. Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Анализ истории возникновения современного гимна России.	2	
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	Содержание	4	ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	2. Практическое занятие 1: Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.	2	
Самостоятельная работа обучающихся : Ледовое побоище-причины, ход, результаты и значение битвы.	4		
Тема 3. Смута и её преодоление	Содержание	6	ОК 05
	3. Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-	2	

	патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений.		
	Самостоятельная работа обучающихся : Смутное время в работах историков и исторических источниках	4	
Тема 4. Волим под царя восточного, православного	Содержание	4	ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	4. Практическое занятие 2: Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: написание сообщений на тему: «деятельность гетмана Богдана Хмельницкого в истории территориальной целостности государств»	4	
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Содержание	2	ОК 06
	5. Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.	2	
Тема 6. Отторженная возвратих	Содержание	4	
	В том числе практических занятий	2	
	6. Практическое занятие 3: Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире.	2	ОК 05

	Строительство городов в Северном Причерноморье.		
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений на тему «Основные реформы Екатерины II и итог их внедрения»	2	
Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	Содержание	2	ОК 06
	7. «Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.	2	
Тема 8. Гибель империи	Содержание	2	ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	8. Практическое занятие 4: Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.	2	
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	Содержание	4	ОК 05
	9. Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся : подготовка сообщения на тему: «История становления новой экономической политики в Омской области»	2	

Тема 10. Вставай, страна огромная	Содержание	4	ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	10. Практическое занятие 5: Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы «Основные этапы и события Великой Отечественной войны»	2	
Тема 11. В буднях великих строек	Содержание	4	ОК 06
	11. Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	12. Практическое занятие 6: Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.	2	
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Содержание	2	ОК 05
	13. Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодежи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.	2	
	Содержание	4	ОК 06

Тема 13. Россия. XXI век	14. Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	15. Практическое занятие 7: Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.	2	
Тема 14. История антироссийской пропаганды	Содержание	4	ОК 06
	16. Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	17. Практическое занятие 8: Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.	2	
Тема 15. Слава русского оружия	Содержание	4	ОК 06
	18. Ранние этапы истории русского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно - промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	19. Практическое занятие 9: Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль,	2	

	авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.		
Тема 16. Россия в деле	Содержание	6	ОК 05
	В том числе практических занятий	2	
	20. Практическое занятие №10: Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений - дороги и мосты.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся : подготовка сообщения на тему: «Культурные традиции России».	4	
Всего:		64	

2.3 Курсовой проект (работа)

Отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный в соответствии приложением 3 образовательной программы по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Оришев, А. Б. История : учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01828-6>. - ISBN 978-5-369-01833-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247109>. – Режим доступа: по подписке.

2. Касьянов, В. В. История : учебное пособие / В. В. Касьянов, П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086532>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Свидерский, А. А. История России : словарь / А. А. Свидерский. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 244 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133085>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Новая и новейшая история: научный журнал / Российская академия наук; Институт всеобщей истории РАН.- Москва, 1957. – Выходит раз в два месяца. - ISSN 0130-3864. – Текст : непосредственный.

3. Конституция Российской Федерации: принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. Экрана

4. О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации: Указ Президента РФ от 31 декабря 2015 г. N 683. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. Экрана

5. О безопасности: Федеральный закон : Принят Государственной Думой 7 декабря 2010 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. Экрана
6. О стратегическом планировании в Российской Федерации: Федеральный закон: Принят Государственной Думой 20 июня 2014 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. Экрана.
7. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
8. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
10. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
11. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
12. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории	Обучающийся знает основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории.	Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях. – Тестовые опросы по завершению тем. – Письменные работы по завершению разделов.
Имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века	Обучающийся знает имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века.	– Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях. – Самоконтроль при проверке самостоятельной работы.
Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности	Обучающийся знает Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности	– Учебное проектирование. – Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях. Итоговый контроль - дифференцированный зачет
Ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века	Обучающийся знает ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века	

Выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории	Обучающийся знает выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории	
Важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров	Обучающийся знает важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров	
Основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве	Обучающийся знает основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве	
Основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	Обучающийся знает основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	
Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции	Обучающийся знает Россию накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции	
Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны	Обучающийся знает Февральскую революцию 1917 года. Двоевластие. Октябрьскую революцию. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны	

<p>Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе</p>	<p>Обучающийся знает тему Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе.</p>	
<p>СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы</p>	<p>Обучающийся знает тему СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы.</p>	
<p>Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза</p>	<p>Обучающийся знает Политическую систему «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза.</p>	

<p>Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.</p>	<p>Обучающийся знает тему Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.</p>	
<p>Умения:</p>		
<p>Анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках</p>	<p>Обучающийся умеет анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках</p>	<p>– Учебное проектирование.</p> <p>– Решение поисковых задач.</p> <p>– Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.</p>
<p>Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм</p>	<p>Обучающийся умеет формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм</p>	<p>– Итоговый контроль – дифференцированный зачет</p>
<p>Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий,</p>	<p>Обучающийся умеет составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме</p>	

<p>явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху</p>	<p>исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху</p>	
<p>Формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>	<p>Обучающийся умеет формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>	
<p>Применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе</p>	<p>Обучающийся умеет применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе</p>	
<p>Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов,</p>	<p>Обучающийся умеет отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в</p>	

<p>освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)</p>	<p>победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)</p>	
<p>Защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории</p>	<p>Обучающийся умеет защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории</p>	
<p>Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов</p>	<p>Обучающийся умеет выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов</p>	
<p>Систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями</p>	<p>Обучающийся умеет систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями</p>	
<p>Сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск</p>	<p>Обучающийся умеет сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; осуществлять с соблюдением правил</p>	

<p>исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач</p>	<p>информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач</p>	
<p>Характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий</p>	<p>Обучающийся умеет характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий</p>	
<p>Давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов</p>	<p>Обучающийся умеет давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов</p>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>26</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы</u>	<u>26</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	<u>26</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>28</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	<u>28</u>
<u>2.2. Содержание дисциплины.....</u>	<u>29</u>
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	<u>35</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>35</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</u>	<u>35</u>
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации программы</u>	<u>35</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>1</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины **СГ. 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности** - формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.

Дисциплина включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально – экономического цикла дисциплин ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 04	совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
ОК 06	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	
ОК 09	переводить со словарем иностранные тексты профессиональной тематики	лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
--------	---------------------------------------	----------------------	-------------	---

-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	100	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация – зачет	-	-
Всего	100	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1	<p>Система образования в России и за рубежом</p> <p>1. Практическое занятие № 1: Система образования в России и за рубежом. Составление диалогов по теме. Лексический материал по теме. Грамматический материал: разряды существительных, число существительных.</p> <p>2. Практическое занятие №2. Система образования в России. Составление сообщения. Грамматический материал: притяжательный падеж существительных.</p> <p>3. Практическое занятие №3 Система образования за рубежом. Работа с лексическим материалом, составление диалогических высказываний. Грамматический материал: грамматические упражнения.</p>	6 2 2 2	ОК 04 . .
Тема 2	<p>История развития сельского хозяйства</p> <p>4. Практическое занятие № 4: История развития сельского хозяйства. Лексический материал по теме. Чтение и перевод текстов. Грамматический материал: разряды прилагательных.</p> <p>5. Практическое занятие № 5: Сельское хозяйство в России. Лексический материал по теме. Грамматический материал: образование и склонение прилагательных, степени сравнения прилагательных, сравнительные конструкции.</p> <p>6. Практическое занятие № 6: Сельское хозяйство в Европе. Лексический материал по теме. Грамматический материал: сравнительные конструкции с союзом.</p>	6 2 2 2	ОК 06

Тема 3	Проблемы экологии	6	
	7. Практическое занятие № 7: Проблемы экологии. Фонетические упражнения. Лексический материал по теме. Диалогическое высказывание.	2	ОК 04
	8. Практическое занятие № 8: Экологические проблемы сельскохозяйственных предприятий. Лексический материал по теме. Составление сообщения по теме.	2	
	9. Практическое занятие № 9: Человек и природа – сотрудничество или противостояние. Лексический материал по теме. Грамматический материал: разновидности предлогов и особенности их употребления.	2	
Тема 4	Здоровье и спорт	6	
	10. Практическое занятие № 10: Здоровье и спорт. Лексический материал по теме. Составление сообщения по теме. Грамматический материал: предлоги, разновидности предлогов.	2	ОК 04
	11. Практическое занятие № 11: Мой любимый вид спорта. Лексический материал по теме. Составление сообщения по теме. Грамматический материал: особенности употребления предлогов	2	
	12. Практическое занятие № 12: Здоровый образ жизни. Лексический материал по теме. Грамматический материал: образование и употребление числительных.	2	
Тема 5	Путешествия.	6	
	13. Практическое занятие № 13: Путешествия. Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: обозначение времени, обозначение дат.	2	ОК 04
	14. Практическое занятие № 14: Виды путешествий. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений по теме. Грамматический материал: указательные и возвратные местоимения.	2	
	15. Практическое занятие № 15 Мой любимый вид транспорта. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление диалогического высказывания. Грамматический материал: вопросительные и неопределенные местоимения	2	

Тема 6	Моя будущая профессия и карьера.	6	ОК 06
	16. Практическое занятие № 16: Моя будущая профессия и карьера. Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: видовременные формы глаголов.	2	
	17. Практическое занятие № 17: Профессия моей мечты. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: видовременные формы глаголов	2	
	18. Практическое занятие № 18: Профессия - технолог. Лексический материал по теме. Чтение текста. Диалогическое высказывание. Грамматический материал: видовременные формы глаголов	2	
Тема 7	Виды сельскохозяйственной продукции	16	ОК 09
	19. Практическое занятие № 19: Виды сельскохозяйственной продукции. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщения. Грамматический материал: видовременные формы глаголов	2	
	20. Практическое занятие № 20: Злаковые культуры. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщения. Грамматический материал: видовременные формы глаголов	2	
	21. Практическое занятие № 21: Зерновые и зернобобовые культуры. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщения. Грамматический материал: видовременные формы глаголов	2	
	22. Практическое занятие № 22: Хлебобулочные изделия. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление диалогов. Грамматический материал: видовременные формы глаголов	2	
	23. Практическое занятие № 23: Кормовые культуры полевого возделывания. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: видовременные формы глаголов	2	

	24. Практическое занятие № 24: Злаковая культура пшеница. Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: грамматические упражнения.	2	
	25. Практическое занятие № 25: Злаковая культура овес. Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: упражнения по пройденному материалу.	2	
	26. Практическое занятие № 26: Злаковая культура рожь. Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: упражнения по пройденному материалу	2	
Тема 8	Технология и организация производства продукции	10	ОК 09
	27. Практическое занятие № 27: Технология и организация производства продукции. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: действительный и страдательный залог.	2	
	28. Практическое занятие №28: Способы приготовления пищи. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: действительный и страдательный залог.	2	
	29. Практическое занятие № 29: Технологический процесс приготовления блюд. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление диалогов. Грамматический материал: действительный и страдательный залог.	2	
	30. Практическое занятие № 30: Технологические карты блюд. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщения. Грамматический материал: будущее в прошедшем.	2	
	31. Практическое занятие № 31: Технологическое оборудование. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщения. Грамматический материал: будущее в прошедшем	2	
Тема 9	Современный мир профессий	10	

	<p>32. Практическое занятие № 32: Современный мир профессий. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщения. Грамматический материал: согласование времен.</p>	2	ОК 04
	<p>33. Практическое занятие № 33: Беседа о специальностях колледжа. Лексический материал по теме. Чтение текста. Диалогическое высказывание. Грамматический материал: прямая и косвенная речь.</p>	2	
	<p>34. Практическое занятие № 34: Профессии отрасли сельского хозяйства. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: грамматические упражнения.</p>	2	
	<p>35. Практическое занятие № 35: Трудоустройство. Составление резюме. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: выполнение упражнений по изучаемой теме.</p>	2	
	<p>36. Практическое занятие № 36: Поиск работы за рубежом. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: упражнений по изучаемой теме.</p>	2	
Тема 10	Питательные вещества продуктов животного происхождения	14	ОК 09
	<p>37. Практическое занятие № 37: Питательные вещества продуктов животного происхождения. Белки. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление таблицы: основные компоненты автомобиля. Грамматический материал: сослагательное наклонение.</p>	2	
	<p>38. Практическое занятие № 38: Жиры. Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: грамматические упражнения.</p>	2	
	<p>39. Практическое занятие № 39: Углеводы. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: особенности употребления форм сослагательного наклонения.</p>	2	

	40. Практическое занятие № 40: Вода. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений Грамматический материал: грамматические упражнения.	2	
	41. Практическое занятие № 41: Ферменты. Лексический материал по теме. Чтение текста. Диалогическое высказывание. Грамматический материал: повелительное наклонение	2	
	42. Практическое занятие № 42: Витамины. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: грамматические упражнения.	2	
	43. Практическое занятие № 43: Пищевые добавки. Лексический материал по теме. Чтение текста. Диалогическое высказывание. Употребление инфинитива и его функции.	2	
Тема 11	Виды почвы.	10	ОК 09
	44. Практическое занятие. № 44: Виды почвы. Чернозем. Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: модальные глаголы.	2	
	45. Практическое занятие № 45: Песчаная почва. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: грамматические упражнения.	2	
	46. Практическое занятие № 46: Суглинистая почва. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление диалогов. Грамматический материал: грамматические упражнения.	2	
	47. Практическое занятие № 47: Подзолистые почвы. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: заменители модальных глаголов.	2	
	48. Практическое занятие № 48: Лесные почвы Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: грамматические упражнения.	2	
Тема 12.	Мука и ее сорта.	4	ОК 09

	49. Практическое занятие № 49: Мука и ее сорта. Лексический материал по теме. Чтение текста. Грамматический материал: Причастие .I,II.Функции причастия.	2	
	50. Практическое занятие № 50: Сортовые свойства муки. Лексический материал по теме. Чтение текста. Составление сообщений. Грамматический материал: грамматические упражнения.	2	
Всего:		100	

2.3. Курсовой проект (работа)

Отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинет «Иностранного языка» оснащенный в соответствии приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Маньковская, З. В. Английский язык : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/22856. - ISBN 978-5-16-012363-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222622>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Халилова, Л. А. English for students of economics : учебник английского языка для студентов экономических специальностей / Л.А. Халилова. — 4-е изд., доп. и перераб. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 384 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-031-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815597>

2. Космин, В. В. Англо-русский универсальный транспортный словарь / сост. В. В. Космин, А. В. Космин, А. А. Космина; Под общ. ред. В. В. Космина - Москва : Инфра-Инженерия, 2021. - 516 с. - ISBN 978-5-9729-0612-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785972906123.html>. - Режим доступа : по подписке.

3. Иностранные языки в школе: научно-методический журнал. - Москва : Просвещение, 1934 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0130-6073. – Текст : непосредственный.

4. Современные профессиональные базы данных по дисциплине (ИОС ОмГАУ-Moodle).

5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» <http://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/>

7. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru>

8. Справочная правовая система Консультант Плюс <http://www.consultant.ru/>

9. Универсальная База Данных ИВИС <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	Обучающийся владеет навыками построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	Устные и письменные опросы на практических занятиях. Тестовые опросы Письменные работы Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Дифференцированный зачет
основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	Обучающийся владеет основными общеупотребительными глаголами (бытовая и профессиональная лексика);	
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Обучающийся владеет лексическим минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
особенности произношения;	Обучающийся владеет навыками корректного произношения	
правила чтения текстов профессиональной направленности.	Обучающийся владеет навыками чтения текстов профессиональной направленности.	
Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	Обучающийся понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	
понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Обучающийся понимает тексты на базовые профессиональные темы;	– Учебное проектирование. – Решение поисковых задач. – Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Дифференцированный зачет.
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Обучающийся может поддержать диалог на знакомые общие и профессиональные темы	
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Обучающийся может строить простые высказывания о себе и о	

	своей профессиональной деятельности;	
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Обучающийся может кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>5</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....</u>	<u>5</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	<u>5</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>6</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	<u>6</u>
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	<u>15</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>16</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	<u>16</u>
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации программы</u>	<u>16</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>18</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины **СГ.03 Физическая культура** - формирование физической культуры личности, создание устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу жизни, физическому самосовершенствованию, обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально – экономического цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	100	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-	-
Всего	100	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Легкая атлетика		12	
Тема 1.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции	В том числе практических занятий	8	ОК 08
	Практическое занятие 1. Совершенствование техники низкого и высокого старта. Подводящие упражнения для выполнения старта. Челночный бег 3*10. Исходное положение, техника отталкивания, начало бега, работа рук. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	2	
	Практическое занятие 2. Совершенствование техники спринтерского бега. Специальные беговые упражнения. Стартовый разгон. Финишное ускорение. Бег по дистанции. Подвижные игры с элементами легкой атлетики. Контрольные испытания: 60 м, 100 м..	2	
	Практическое занятие 3. Совершенствование техники бега на средние дистанции. Специальные беговые упражнения. Бег по дистанции. Эстафеты с элементами легкой атлетики. Контрольные испытания: 500 м, 800 м. Соблюдение техники безопасности.	2	
	Практическое занятие 4. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Специальные беговые упражнения. Бег по дистанции. Правила соревнований по легкой атлетике. Контрольные испытания: 1000	2	

	м, 2000 м. Соблюдение техники безопасности.		
Тема 1.2 Прыжок в длину с места	В том числе практических занятий	4	ОК 08
	Совершенствование техники прыжка в длину с места. Специальные прыжковые упражнения. ОФП. Подвижные игры с элементами легкой атлетики.	2	
	Специальные беговые и прыжковые упражнения. Эстафеты с элементами легкой атлетики. Современные методики дыхательной гимнастики. Контрольные испытания: прыжок в длину с места. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	2	
Раздел 2. Плавание		20	
Тема 2.1 Спортивное плавание способом кроль на спине	В том числе практических занятий	4	ОК 08
	Совершенствование техники плавания способом кроль на спине. Упражнения для закрепления техники плавательных движений. Игры на воде. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и бассейне.	2	
	Совершенствование техники согласования работы рук и ног способом кроль на спине. Упражнения для закрепления техники плавательных движений. Прикладное плавание. Контрольное плавание. Осуществление контроля за состоянием здоровья. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	2	
Тема 2.2 Спортивное плавание способом кроль на груди	В том числе практических занятий	4	ОК 08
	Совершенствование техники плавания способом кроль на груди. Игры на воде. Упражнения для закрепления техники плавательных движений. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности) .	2	
	Совершенствование техники согласования работы ног и рук способом кроль на груди. Прикладное плавание. Упражнения для закрепления техники плавательных движений. Игры на воде.	2	

	Контрольное плавание. Осуществление контроля за состоянием здоровья.		
Тема 2.3 Спортивное плавание способом брасс	В том числе практических занятий	4	ОК 08
	Совершенствование техники плавания способом брасс. Упражнения для закрепления техники плавательных движений. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	2	
	Совершенствование техники согласования работы ног и рук способом брасс. Прикладное плавание. Упражнения для закрепления техники плавательных движений. Игры на воде. Контрольное плавание.	2	
Тема 2.4 Спортивное плавание способом баттерфляй	В том числе практических занятий	4	ОК 04
	Совершенствование техники плавания способом баттерфляй. Упражнения для закрепления техники плавательных движений. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	2	
	Совершенствование техники согласования работы ног и рук способом баттерфляй. Прикладное плавание. Упражнения для закрепления техники плавательных движений. Игры на воде. Контрольное плавание.	2	
Тема 2.5 Старты и повороты на воде	В том числе практических занятий	4	ОК 04
	Совершенствование техники поворотов и стартов на воде. Старт из воды, с бортика, с тумбы. Игры на воде, ныряние. Соблюдение техники безопасности на воде. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	2	
	Плавание в согласованной форме любым способом. Зачетный урок. Упражнения для совершенствования техники плавания.	2	
Раздел 3. Гимнастика		14	
Тема 3.1 Строевые упражнения	В том числе практических занятий	4	ОК 04
	Совершенствование перестроения из колонны по одному в колонну по два, три, четыре. Перестроение дроблением.	2	

	<p>Повороты. Перестроения на месте и в движении: из шеренги по одному в шеренгу по два, три, четыре.</p> <p>Перестроения «уступом», по расчёту.</p>		
	<p>Совершенствование перестроения на месте и в движении: из шеренги по одному в шеренгу по два, три, четыре.</p> <p>Перестроения «уступом», по расчёту.</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p>	2	
<p>Тема 3.2 Комплексы гимнастических упражнений</p>	<p>В том числе практических занятий</p>	10	ОК 08
	<p>Закрепление выполнения комплексов упражнений без предметов. Выполнение упражнений в парах, группах.</p> <p>Составление упражнений для утренней гигиенической гимнастики. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p>	2	
	<p>Закрепление выполнения комплексов упражнений с предметами.</p> <p>Гимнастические упражнения с предметами – обручи, скакалки, мячи, гимнастические палки. Проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности.</p>	2	
	<p>Совершенствование прикладных упражнений. Упражнения у шведской стенки. Упражнения на равновесие. Прыжки через скакалку. Упражнения на гибкость. Дыхательные упражнения.</p>	2	
	<p>Подготовка к проведению контрольных испытаний. ОФП. Круговая тренировка по станциям. Средства и методы тренировки для развития силы основных мышечных групп.</p>	2	
	<p>Сдача контрольных нормативов: подъём туловища(пресс), сгибание разгибание рук в упоре лежа, подтягивание на высокой перекладине, прыжки через скакалку. Соблюдение техники безопасности.</p>	2	

Раздел 4. Спортивные игры		40	
Тема 4.1 Волейбол	В том числе практических занятий	10	ОК 08
	Совершенствование техники перемещения с мячом и без мяча. Стойки и перемещения игроков. Выход на прием мяча: с подачи; с нападающего удара. Двухсторонняя игра. Правила соревнований по волейболу. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	2	
	Совершенствование техники передачи и приема мяча на месте. Техника нападающего удара. Верхняя и нижняя передачи мяча: в парах, тройках, в колонне. Учебная игра. Правила и судейство приема и передачи мяча. Выполнение техники игровых элементов на оценку.	2	
	Совершенствование техники передачи и приема мяча в движении. Учебная игра. Верхняя и нижняя передачи мяча в движении: в парах, тройках, в колонне. Правила судейства при приеме и передачи мяча.	2	
	Совершенствование техники подачи мяча. Верхняя подача мяча. Нижняя подача мяча. Нападающий удар при встречных передачах. Защитные действия игрока. Учебная игра. Техника безопасности при подаче мяча. Правила и судейство подачи мяча.	2	
	Совершенствование приемов в игровых ситуациях. Технические и тактические командные действия. Двухсторонняя игра с судейством ребят. Игровые ситуации. Игра на малой площадке. Выполнение техники игровых элементов на оценку.	2	
Тема 4.2 Баскетбол	В том числе практических занятий	12	ОК 08
Совершенствование техники передвижения с мячом и без него. Стойки, прыжки, остановка, повороты, бег с изменением направления и скорости, приставные шаги, передвижение спиной вперед (без мяча, с мячом).	2		

	Основные функции игроков.		
	Совершенствование техники владения мячом на месте. Учебная игра. Ловля и передача мяча на месте: в парах, тройках. Ведение мяча – дриблинг. Упражнения для развития быстроты движений. Правила и судейство владения мячом. Выполнение техники игровых элементов на оценку.	2	
	Совершенствование техники владения мячом в движении. Учебная игра. Ловля и передача мяча в движении: в парах, тройках. Способы отбора мяча. Правила и судейство владения мячом. Выполнение техники игровых элементов на оценку.	2	
	Совершенствование техники бросков с места: броски из-под щита, от щита, 2-х, 3-х очковые с различных дистанций. Учебная игра. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств. Выполнение техники игровых элементов на оценку.	2	
	Совершенствование техники бросков в движении: броски из-под щита, от щита, 2-х, 3-х очковые с различных дистанций. Двухсторонняя игра. Правила и судейство штрафного броска. Контрольные испытания: штрафной бросок.	2	
	Технические и тактические командные действия. Учебная игра. Игровые ситуации. Тренировочная игра. Игра на одно кольцо. Правила соревнований по баскетболу. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	2	
Тема 4.3 Футбол	В том числе практических занятий	10	ОК 04
	Обучение техники перемещения и остановок. Ведение и остановка мяча. Двухсторонняя игра. Правила соревнований по футболу. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	2	
	Бег с изменением направления и скорости, приставные шаги,	2	

	передвижение спиной вперёд (без мяча, с мячом). Основные функции игроков. Передачи мяча. Учебная игра.		
	Обучение отбору мяча посредством согласованных действий. Обманные движения на месте и в движении. Двусторонняя игра. Пробивание 11-ти метровых ударов. Выполнение техники игровых элементов на оценку.	2	
	Способы отбора мяча. Совершенствование техники ударов левой и правой ногой. Вбрасывание мяча. Двухсторонняя игра. Правила и судейство владения мячом. Двухсторонняя игра.	2	
	Совершенствование комбинаций из изученных элементов. Технические и тактические командные действия. Учебная игра. Игровые ситуации. Тренировочная игра. Игра на одни ворота. Правила соревнований по футболу.	2	
Тема 4.4 Бадминтон	В том числе практических занятий	8	ОК 08
	Обучение основным способам хватки ракетки. Упражнения с жонглированием волана ракеткой. Обучение основным стойкам в бадминтоне. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	2	
	Обучение техники выполнения подачи. Основные стойки при выполнении подачи. Передвижения по площадке: приставным шагом, скрестным шагом, выпадами вперед, в сторону. Правила соревнований по бадминтону.	2	
	Обучение техники выполнения ударов: сверху, снизу, открытой и закрытой стороной ракетки. Учебная игра. Выполнение техники игровых элементов на оценку.	2	
	Совершенствование техники передвижений в передней и средней зоне площадки с выполнением ударов открытой и закрытой стороной ракетки. Учебная игра.	2	
Раздел 5. Общая физическая подготовка.		14	

Тема 5.1 Развитие быстроты	В том числе практических занятий	4	ОК 08
	Бег со старта из различных положений: сидя, лежа лицом вниз, лежа лицом вверх, в упоре лежа, лежа головой в противоположную сторону (5 раз по 10 метров с минутным отдыхом несколько серий). Беговые упражнения с переменной темпа и усилий. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	2	
	Однократные прыжки в длину с места и с разбега (5-6 прыжков в 2-4 серии). Многократные прыжки (тройной, пятикратный, десятикратный) одной ногой, двумя ногами. Спрыгивание со скамейки с последующим «мгновенным» отталкиванием в прыжке вверх или вперед.	2	
Тема 5.2 Развитие гибкости и координации	В том числе практических занятий	4	ОК 08
	Комплексы физических упражнений на развитие гибкости позвоночника и увеличение подвижности крупных суставов (скручивания, «мостик», «складка», шпагаты, полушпагаты). Упражнения на гибкость в парах. Подвижные игры.	2	
	Комплексы физических упражнений с использованием гимнастических и хореографических упражнений у шведской стенки. Упражнения с гимнастической палкой и скакалкой. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	2	
Тема 5.3 Развитие общей выносливости	В том числе практических занятий	2	ОК 08
	Специальные беговые упражнения. Бег с относительно невысокой интенсивностью в чередовании с ходьбой. Круговая тренировка по «станциям». Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	2	
Тема 5.4 Развитие силы	В том числе практических занятий	4	ОК 08
	Упражнения с внешним сопротивлением (с партнером, с тяжестями, с преодолением сопротивления внешней	2	

	среды). Специальные упражнения с отягощением. Упражнения с использованием тренажерных устройств. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		100	

2.3. Курсовой проект (работа)

Отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

- тренажёрный зал;
- плавательный бассейн;
- специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, зал единоборств);
- открытые спортивные площадки.

Все помещения для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» оснащены соответствующим оборудованием и инвентарём. Все объекты отвечают действующим санитарным и противопожарным нормативам. Спортивные залы, оснащены оборудованием: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, ракетки для настольного тенниса, мячи для тенниса. Оборудование тренажерного зала для выполнения силовых упражнений: тренажеры, гантели, гири, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары); оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, обручи гимнастические коврики, гимнастические палки, маты, фитболы), гимнастическая перекладина, гимнастические скамейки, канат, мячи набивные, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса. Оборудование для плавательного бассейна: доски, пояса, мячи. Для проведения учебно-методических занятий используются технические средства обучения: музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, комплект мультимедийного оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бардамов, Г. Б. Физическая культура и спорт: учебник / Г. Б. Бардамов, К. В. Балдаев. — Улан-Уде: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 405 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226094>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Физическая культура и спорт студентов: учебное пособие / В. А. Бомин, А. И. Ракоца, А. И. Трегуб [и др.]. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2020. — 115 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183498>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Штейнбах, В. Л. Краткая олимпийская энциклопедия / Автор-составитель В. Л. Штейнбах. - Москва: Олимпия, 2016. - 512 с. - ISBN 978-5-906839-15-2. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785906839152.html>. - Режим доступа: по подписке.
2. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» от 04.12.2007 N 329-ФЗ с изменениями и дополнениями: принят Государственной Думой 16 ноября 2007 года. – Текст: электронный // Консультант плюс: справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. Экрана.
3. Физическая культура: воспитание, образование, тренировка: научно-методический журнал - Москва, 1996. - Выходит раз в два месяца. - ISSN 1817-4779. – Текст: непосредственный.
4. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
5. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
7. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
8. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
9. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	– Устные опросы на практических занятиях. – Фронтальная беседа. – Самоконтроль. – Наблюдение. – Интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. – Зачет.
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для своей профессии;	Обучающийся знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для своей профессии;	
основы здорового образа жизни.	Обучающийся знает основы здорового образа жизни.	
Умения:		
организовывать работу коллектива и команды;	обучающийся умеет организовывать работу коллектива и команды;	– Самоконтроль. – Наблюдение. – Интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. – Оценка выполнения практических заданий, выполнение индивидуальных заданий, принятие нормативов. – Зачет. – Дифференцированный зачет.
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	обучающийся умеет использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	
применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	обучающийся умеет применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	
пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	обучающийся умеет пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>21</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....</u>	<u>21</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	<u>21</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>23</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	<u>23</u>
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	<u>24</u>
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	<u>30</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>31</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	<u>31</u>
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации программы</u>	<u>31</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>32</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины **СГ.04 Безопасность жизнедеятельности** - формирование у обучающихся представлений о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности человека. Дисциплина включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально – экономического цикла дисциплин ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 06	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии и с полученной специальностью	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
		основы военной службы, задачи и основные мероприятия гражданской обороны, а также способы защиты населения от оружия массового поражения;
		организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

		основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
ОК 07	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, а также первичные средства пожаротушения;	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	оказывать первую помощь пострадавшим; -	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
ОК 08		основы здорового образа жизни

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-	-
Всего	68	-

	оказавшегося на территории военных действий.		
	3. Практическое занятие № 1: Практическая работа: Основные способы пожаротушения и различные виды огнегасящих веществ		
Тема 1.3 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики	Содержание	12	ОК 07
	4. Понятие устойчивости объекта экономики. Факторы, определяющие условия функционирования технических систем и бытовых объектов. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.	2	
Тема 1.4. Мониторинг и прогнозирование развития событий и оценка последствий при ЧС и стихийных явлениях	Содержание	2	ОК 07
	5. Назначение мониторинга и прогнозирования. Задачи прогнозирования ЧС. Выявление обстановки и сбор информации. Прогнозная оценка обстановки, этапы и методы. Использование данных мониторинга для защиты населения и предотвращения ЧС	2	
Тема 1.5. Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	Содержание	2	ОК 07
	6. Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. План гражданской обороны на предприятии. Мероприятия гражданской обороны. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение. РСЧС, история ее создания,	2	

	предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.6 Оповещение и информирование населения в условиях ЧС	Содержание	2	ОК 07 ОК 08
	7. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Мероприятия по защите населения. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны.	2	
Тема 1.7. Инженерная и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них	Содержание	4	ОК 07 ОК 08
	8. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. Санитарная обработка людей после пребывания людей в зонах заражения.	2	
	9. Практическое занятие № 2: Отработка действий работающих и населения при эвакуации.	2	
Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства		20	
Тема 2.1 Национальная безопасность	Содержание	2	ОК 06
	10. Национальные интересы РФ. Принципы обеспечения военной безопасности. Основы обороны государства. Организация обороны государства.	2	
	Содержание	2	ОК 06

<p>Тема 2.2 Боевые традиции ВС. Символы воинской чести. Функции и основные задачи, структура современных ВС РФ.Порядок прохождения военной службы</p>	<p>11. Понятия патриотизм, Родина, честь, совесть, мораль, воинский долг. Боевое товарищество. Боевое знамя, Знамя воинской части, Знамя Победы ВС РФ. Комплектование и руководство ВС. Основные задачи ВС. Приоритетные направления военно-технического обеспечения безопасности России. Требования к контрактнику. Правила заключения контракта. Медицинское освидетельствование. Воинские должности, предусматривающие службу по контракту. Причины введения альтернативной гражданской службы. ФЗ «Об альтернативной гражданской службе». Порядок прохождения службы.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.3. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба</p>	<p>Содержание:</p> <p>12. Практическое занятие № 3: Изучение Устава внутренней службы. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Порядок призыва и прохождения военных сборов. Назначение на воинские должности.</p> <p>13. Практическое занятие № 4: Устав внутренней службы. Устав гарнизонной и караульной служб. Структура ВС РФ.</p> <p>14. Практическое занятие № 5: Строевые приемы и движения</p> <p>15.Практическое занятие № 6: Строй и управление им. Виды строя.</p> <p>16.Практическое занятие № 7:</p>	<p>16</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 06</p>

	Строевые приемы и движение без оружия		
	17. Практическое занятие № 8: Воинское приветствие.	2	
	18. Практическое занятие № 9: Неполная сборка-разборка автомата. Полная сборка-разборка	2	
	19. Практическая работа № 10: Уход за автоматом. Правила стрельбы из автомата	2	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		28	
Тема 3.1 Общие правила оказания первой доврачебной помощи	Содержание	8	ОК 07 ОК 08
	20. Практическое занятие № 11: Практическая работа: Сущность оказания первой помощи пострадавшим. Принципы оказания ПП.	2	
	21. Практическое занятие № 12: Последовательность действий при оказании ПП. Мероприятия ПП. Определение признаков жизни.	2	
	22. Практическое занятие № 13: Алгоритм оказания первой доврачебной помощи. Организация транспортировки пострадавших в лечебные учреждения.	2	
	23. Практическое занятие № 14: Приемы искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца.	2	
Тема 3.2 Первая медицинская помощь при ранениях,	Содержание	20	
	24. Ранения, их виды. Первая медицинская помощь при ранениях. Профилактика осложнения ран. Кровотечения,	2	ОК 07 ОК 08

несчастных случаях и заболеваниях	их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях.		
	25. Практическое занятие № 15: Правила наложения повязок на голову, верхние и нижние конечности.	2	
	26. Практическое занятие № 16: Первая помощь при клинической смерти	2	
	27. Практическое занятие № 17: Переохлаждение и обморожение. Первая медицинская помощь при остановке сердца.	2	
	28. Практическое занятие № 18: Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий.	2	
	29. Практическое занятие №19: Правила наложения кровоостанавливающего жгута.	2	
	30. Практическое занятие № 20: Правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких.	2	
	31. Практическое занятие № 21: Правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких.	2	
	32. Практическое занятие № 22: Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	2	

	33. Практическое занятие № 23: Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	2	
Раздел 4. Производственная безопасность		4	
Тема 4.1 Безопасность производственных помещений.	Содержание	2	ОК 06
	34.Практическое занятие № 24: Микроклимат производственных помещений. Влияние на организм человека химических веществ, магнитных полей, электромагнитных излучений, инфракрасного и лазерного излучения. Взрывоопасность как травмирующий фактор производственной среды Поведение человека в аварийных ситуациях.	2	
Всего:		68	

2.3. Курсовой проект (работа)

Отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» оснащенный в соответствии приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-7404-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174970> (дата обращения: 28.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Гринев, В. П. Законодательство о пожарной безопасности и чрезвычайных ситуациях: Словарь-справочник / В.П. Гринев. - Москва : ЦПП, 2009. - 56 с. (e-book)ISBN 5-9685-0024-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/331978> (дата обращения: 28.06.2021). – Режим доступа: по подписке.

2.Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 28.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт // Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера: Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68: принят Государственной Думой 11.11.2004г. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана (дата обращения: 28.06.2021).

5. О гражданской обороне: Федеральный закон от 26.12.1997г. № 28-ФЗ: Принят Государственной Думой 26 декабря 1997 года: Одобрен Советом Федерации 28 января 1998 года. – Текст: электронный // Консультант плюс: справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана (дата обращения: 28.06.2021).

6. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» <http://znanium.com/>

7. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/>

8. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru>

9. Справочная правовая система Консультант Плюс <http://www.consultant.ru/>

10. Универсальная База Данных ИВИС <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	обучающийся знает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях. - тестовые опросы по завершению тем.
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	обучающийся знает принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	- письменные работы по завершению разделов. - взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. - самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях. - самоконтроль при проверке самостоятельной работы. - учебное проектирование.
основы военной службы, задачи и основные мероприятия гражданской обороны, а также способы защиты населения от оружия массового поражения;	обучающийся знает основы военной службы, задачи и основные мероприятия гражданской обороны, а также способы защиты населения от оружия массового поражения;	- наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	обучающийся знает организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	-
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности,	обучающийся знает основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности,	

родственные специальностям СПО;	родственные специальностям СПО;	
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	обучающийся знает основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	обучающийся знает меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	обучающийся знает порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	
Умения		
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	обучающийся умеет ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	- проверка результатов и хода выполнения практических работ - решение поисковых задач. - наблюдение, интерпретация
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии и с полученной специальностью	обучающийся умеет применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии и с полученной специальностью	результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях. -
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в	обучающийся умеет организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в	

профессиональной деятельности и быту	профессиональной деятельности и быту	
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, а также первичные средства пожаротушения;	обучающийся умеет использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, а также первичные средства пожаротушения;	
оказывать первую помощь пострадавшим;	обучающийся умеет оказывать первую помощь пострадавшим;	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ. 05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>37</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы</u>	<u>37</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</u>	<u>37</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>38</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</u>	<u>38</u>
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	<u>38</u>
<u>2.3. Курсовой проект (работа).....</u>	<u>41</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>42</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	<u>42</u>
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации программы</u>	<u>42</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>43</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 05 Основы финансовой грамотности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности - формирование общей функциональной экономической и финансовой грамотности, овладение методами и инструментами экономических и финансовых расчетов для решения практических задач.

Дисциплина включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально – экономического цикла дисциплин ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 03	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	правила разработки бизнес-планов
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-	-
Всего	36	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Денежное обращение		8/4	
Тема 1.1 Основные понятия, элементы денежного обращения	Содержание	4	
	1. Роль денег в экономике. Функции денег: Формы безналичного расчета. Финансы, функции, финансовое планирование	2	ОК 03
	2. Практическое занятие 1: Оформление и заполнение первичных документов	2	
Тема 1.2 Правовое регулирование экономических отношений	Содержание	4	
	3. Основные положения Конституции Российской Федерации Законодательные, иные нормативные правовые акты, другие документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.	2	ОК 03
	4. Практическое занятие 2:		

	Решение ситуационных задач с применением законодательных и иных нормативных правовых актов		
Раздел 2 Финансовая грамотность		20/10	
Тема 2.1 Ресурсы хозяйствующих субъектов и эффективность их использования	Содержание	4	
	5. Основной капитал: роль, классификация элементов основного капитала и его структура. Показатели эффективного использования и воспроизводства основного капитала (основных фондов). Оборотные средства: состав и структура. Активы, пассивы, доходы, дефицит бюджета, профицит бюджета, баланс.	2	ОК 03
	6. Практическое занятие 3: Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса.	2	
Тема 2.2 Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями	Содержание	8	
	7. Деньги, финансы, финансовая система и финансовый рынок РФ. Источники финансирования. Банк, банковский счет, вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту, депозитный договор, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией, банковская карта. Понятие инвестиции, инфляция, ценные бумаги (акции, облигации), инвестиционный портфель, ликвидность.	2	ОК 03
	8. Практическое занятие 4: Структура кредитной системы, Понятие банковский кредит, заемщик, виды кредита, принципы кредитования (платность, срочность, возвратность), Номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита, виды кредитов по целевому назначению	2	
	9. Определение суммы процентов по депозитам. Изучение депозитного договора. Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции, оформление договора.	2	
	10. Практическое занятие 5: Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит. Изучение кредитного договора.	2	
	Содержание	4	

Тема 2.3 Система налогообложения	11. Сущность налогов, виды налогов. Налоговые вычеты и налоговые льготы.	2	ОК 03
	12. Практическое занятие 6: Определение сумм налогов для физических и юридических лиц. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов	2	
Тема 2.4 Риски предпринимательской деятельности	Содержание	4	
	13. Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков. виды финансового мошенничества. Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила финансовой безопасности	2	ОК 03
	14. Практическое занятие 7: Определение отличий добросовестных инвестиционных проектов от мошеннических схем. Правила финансовой безопасности	2	
Раздел 3 Бизнес-планирование предпринимательской деятельности		8/4	
Тема 3.1 Планирование и развитие деятельности хозяйствующего субъекта, результаты коммерческой деятельности	Содержание	8	
	15. Показатели экономической эффективности капитальных вложений. Доход предприятия, его сущность и значение. Общий финансовый результат – балансовая прибыль. Виды рентабельности. Финансовое обеспечение хозяйствующих субъектов. Собственность и заемные средства.	2	ОК 03
	16. Практическое занятие 8: Определение основных показателей деятельности организации: издержки, цена, прибыль, рентабельность, оценка эффективности деятельности	2	
	17. Бизнес план. Основные разделы бизнес-плана: резюме, описание отрасли, описание продукта, организационная структура управления, маркетинг, производственный план, финансовый план, риски. Критерии оценки эффективности деятельности.	2	
	18. Практическое занятие 9: Составление бизнес-плана	2	

Всего	36	
--------------	-----------	--

2.3. Курсовой проект (работа)

Отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный в соответствии с положением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности : учебник / О. В. Памбухчиянц. - 7е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 266 с. - ISBN 978-5-394-05272-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083266>. – Режим доступа: по подписке.
2. Карпова, А. В. Право социального обеспечения : учебное пособие / А.В. Карпова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014668-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/996453> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Галанов, В. А. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник / В.А. Галанов. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 416 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-552-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1215825>. – Режим доступа: по подписке.
2. Губин, Е. П. Предпринимательское право Российской Федерации: Учебник / Губин Е.П., Лахно П.Г., - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 992 с. - ISBN 978-5-91768-769-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058081> – Режим доступа: по подписке.
3. Океанова, З. К. Основы экономики : учебное пособие / З. К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 287 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0728-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1221082> – Режим доступа: по подписке.
4. Вопросы экономики : научно-теоретический журнал/ Российская академия наук. - Москва, 1929 - . Выходит ежемесячно. - ISSN 0042-8736. – Текст : непосредственный.
5. Современные профессиональные базы данных (ЭИОС ОмГАУ-Moodle).
6. Справочная правовая система КонсультантПлюс
7. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
8. Электронно-библиотечная система «znanium.com»
9. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
10. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		-Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях. – Тестовые опросы по завершению тем. – Письменные работы по завершению разделов. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Итоговый контроль - дифференцированный зачет
основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности	Обучающийся знает основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности	
правила разработки бизнес-планов	Обучающийся знает правила разработки бизнес-планов	
кредитные банковские продукты	Обучающийся знает кредитные банковские продукты	
Умения:		-Решение поисковых задач. -Практические занятия - Итоговый контроль – дифференцированный зачет
применять нормативные требования в области ветеринарии	Обучающиеся умеет применять нормативные требования в области ветеринарии	
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Обучающиеся умеет презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	
рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Обучающиеся умеет рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Обучающиеся умеет определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Обучающиеся умеет выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.6
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 46

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы 46

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины..... 46

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 47

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины..... 47

2.2. Содержание дисциплины..... 48

2.3. Курсовой проект (работа)..... 51

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 52

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 52

3.2. Информационное обеспечение реализации программы..... 52

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы бережливого производства

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства - формирование знаний концептуальных основ бережливого производства, формирование умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально – экономического цикла дисциплин ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 02	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	приемы структурирования информации
	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	использовать современное программное обеспечение	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	принципы бережливого производства

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация – экзамен	8	-
Всего	44	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		10/4	
Тема 1.1 Основные понятия и принципы бережливого производства	Содержание	4	ОК 02 ОК 04
	1. Современные подходы к бережливому производству. Бережливое производство и другие дисциплины. Гуру бережливого производства.	2	
	2. Практическое занятие № 1: Систематизация принципов производственной системы Тойота.	2	
Тема 1.2 Модель внедрения бережливого производства	Содержание	2	ОК 02 ОК 04
	3. Классификация проблем эффективного управления. Модель бережливого производства. Колесо бережливого производства.	2	
Тема 1.3 Философия бережливого производства	Содержание	2	ОК 07
	4. Формирование культуры бережливого производства. Разработка принципов бережливого производства и стратегии.	2	
Тема 1.4 Совершенствование производственных процессов снижения потерь	Содержание	2	ОК 02 ОК 04
	5. Практическое занятие № 2: Технологии анализа. Технологии улучшений.	2	
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		4	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	Содержание	2	ОК 02
	6. Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: основные	2	

	принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками.		
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	Содержание	2	ОК 07
	7. Виды затрат на качество. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и не конформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути)	2	
Раздел 3. Инструменты бережливого производства		22/14	
Тема 3.1 Картирование потока создания ценности.	Содержание	4	ОК 02 ОК 04
	8. Поток создания ценности. Поток единичных изделий. Описание потока создания ценности. Организация потока единичных изделий. Предпосылки и цели создания потока единичных изделий. Время выполнения заказа. Компоновки рабочих ячеек. Создание рабочих ячеек. Преимущества потока единичных изделий.	2	
	9. Практическое занятие № 3: Диагностики скрытых потерь.	2	
Тема 3.2 5S – система рационализации рабочего места	Содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	10. Практическое занятие № 4: Система 5С Понятие "Система 5С". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте –Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней. Система 5С как основа для кайзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь	2	
	11. Практическое занятие № 5: Познакомится с принципами системы 5С. Через практическую игру	2	

		показать эффективность системы 5С по снижению потерь.		
Тема 3.3 Система ТРМ	Содержание		2	ОК 02 ОК 07
	12. Всеобщее и автономное обслуживание оборудования. Понятие «всеобщее обслуживание оборудования». ТРМ как инструмент снижения времени простоев оборудования из-за отказов и ремонта. Вовлечение основного персонала в ремонт оборудования. Регламенты обслуживания оборудования. Визуализация точек обслуживания. Понятие "превентивные меры". Способы сбора данных по отказу оборудования.		2	
Тема 3.4 SMED - Система быстрой переналадки оборудования	Содержание		2	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	13. Практическое занятие № 6: Переналадка оборудования. Быстрая переналадка. Переналадка оборудования. Переналадка как серьезное препятствие для внедрения потока единичных изделий и выравнивания производства. Последовательности шагов операции переналадки. Быстрая переналадка. Основные этапы быстрой переналадки. Внешняя переналадка. Внутренняя переналадка. Результат применения быстрой переналадки.		2	
Тема 3.5 Метод Кайдзен	Содержание		2	
	14. Понятие «кайдзен». Обоснование потребности организации в системе кайдзен. Бережливое производство и система кайдзен. Кайдзен и концепция «шесть сигм». Кайдзен и кривая опыта. Практика использования отдельных		2	

		инструментов системы Кайдзен.		
Тема Визуализация	3.6	Содержание	2	OK 02 OK 04 OK 07
		15. Практическое занятие № 7: ГОСТ Р 56907-2016. Основные положения. Словарь. Область применения. Цель и задачи визуализации.	2	
Тема Стандартизация	3.7	Содержание	6	
		16. Стандартизированная работа. Хронометраж Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Рабочая последовательность как необходимый элемент стандартизации. Стабильность и нестабильность цикла. Значимая работа. Циклическая работа оператора. Стандартный незавершенный задел. Время цикла. Хронометраж. Бланки стандартизированной работы. Рабочий стандарт и его разработка. Критерии эталонного рабочего места.	2	
		17. Практическое занятие № 8: Разработка кайдзен-предложений	2	
		18. Практическое занятие № 9: Практика решения производственных проблем Деловая игра. Решение производственной проблемы.	2	
Всего			36	

2.3. Курсовой проект (работа)

Отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы бережливого производства : учебное пособие / М.Р. Рогулина, И.Г. Смирнова, О.В. Курчий [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 170 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2004282. - ISBN 978-5-16-018429-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2004282>. – Режим доступа: по подписке.

2. Вдовин, С. М. Система менеджмента качества организации : учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 299 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/768. - ISBN 978-5-16-005070-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860359>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест : монография / В. П. Фролов. - 2-е изд.- Москва : Дашков и К, 2022. - 77 с. - ISBN 978-5-394-04750-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1922289>. – Режим доступа: по подписке.
2. Основы бережливого производства : учебное пособие / О. Н. Грудина, Д. В. Запорожец, О. С. Звягинцева [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323504>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Экономика предприятия (организации, фирмы) : учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 777 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_594d2cb99ad737.28899881. - ISBN 978-5-16-012823-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860209>– Режим доступа: по подписке.
4. Иванов, М. Ю. Логистика : учебное пособие / М. Ю. Иванов, М. Б. Иванова. - 3-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 90 с. - ISBN 978-5-369-00623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052239> – Режим доступа: по подписке.
5. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 19.08.2020 N 513-ст.: Дата введения 1 августа 2021 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана.

6. Сагдеева, А. А. Бережливое производство как современная инновационная концепция эффективного управления предприятиями энергетической отрасли : монография / Сагдеева А. А. и др. - Казань : КНИТУ, 2018. - 100 с. - ISBN 978-5-7882-2486-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788224862.html>. - Режим доступа : по подписке.
7. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – Москва : Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий, 1926. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.
8. Современные профессиональные базы данных (ЭИОС ОмГАУ-Moodle).
9. Электронно-библиотечная система «Znanium.com»
10. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
11. Электронно-библиотечная система «Консультант студента»
12. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс
13. Универсальная База Данных ИВИС <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
приемы структурирования информации	обучающийся знает приемы структурирования информации	- Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; - Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов и т.д.)
формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	обучающийся знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	
принципы бережливого производства	обучающийся знает принципы бережливого производства	
Умения:		
планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	обучающийся умеет планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	- Проведение расчётов и решение прикладных задач по оценке эффективности принятых решений; - Оценка участия в тренингах, выполнение самостоятельных и практических работ - итоговый контроль – зачет
оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	обучающийся умеет оценивать практическую значимость результатов поиска	
использовать современное программное обеспечение	обучающийся умеет использовать современное программное обеспечение;	
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	обучающийся умеет оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	обучающийся умеет взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	обучающийся умеет определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с	

	соблюдением принципов бережливого производства	
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 01 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

58

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы 58

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....58

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 61

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....61

2.2. Содержание дисциплины61

2.3. Курсовой проект (работа).....66

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 67

3.1. Материально-техническое обеспечение67

3.2. Информационное обеспечение реализации программы67

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 67

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Метрология и стандартизация

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины ОП.01 Метрология и стандартизация - формирование системы знаний, умений и владений навыками в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия как основных методов обеспечения качества продукции, работ и услуг.

Дисциплина включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции.	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции
	Оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары	Роль и место метрологии и стандартизации в современном мире при освоении профессиональных дисциплин
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Вести технологические операции процесса производства молочной продукции	Основы интегрального и дифференциального исчисления.
	Выполнять технологические расчеты производства молочной продукции Готовить вспомогательные материалы и сырьевые компоненты Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработки сырья	Основные математические методы решения прикладных задач методы оценивания качества выполняемых работ.

Код ОК, ПК	Умения	Знания
------------	--------	--------

<p>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</p>	<p>Оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары Вести технологические операции процесса производства молочной продукции</p> <p>Выполнять технологические расчеты производства молочной продукции</p> <p>Готовить вспомогательные материалы и сырьевые компоненты</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработки сырья</p>	<p>Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции</p> <p>Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов</p> <p>Режимы технологических процессов производства продукции</p> <p>Методы технологических расчетов</p> <p>Ассортимент продукции из молочного сырья</p> <p>Основы технологии молочной продукции</p> <p>Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по производству молочной продукции</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности</p> <p>Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности</p>
	<p>Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции.</p> <p>Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p> <p>Разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов</p> <p>Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p>	

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	60	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	30	-
Промежуточная аттестация – экзамен	8	-
Всего	98	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основы метрологии	38	
Тема 1.1	Общая характеристика метрологии	8	
	1. Значение и структурные элементы метрологии: предмет, цели и задачи курса, основные разделы и профессиональная значимость.	2	ОК 01
	2. Объекты и субъекты метрологии. Основные термины и определения метрологии. Международные организации по метрологии	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Ознакомиться по учебнику с историей и основными направлениями развития метрологии.	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Подготовить реферат на тему «История метрологии». Составить словарь основных терминов по теме.	2	
Тема 1.2	Средства и методы измерений	18	

	3. Физические величины: понятие, виды, средства и методы измерения, погрешности. Системы единиц измерений. Международная система единиц (система СИ).	2	ОК 01 ОК 09
	4. Эталоны единиц системы СИ. Передача размера единиц по эталонам к рабочим эталонам и рабочим средствам измерения. Поверочные схемы. Стандартные образцы.	2	
	5. Однократные и многократные измерения. Погрешности измерений. Причины возникновения погрешностей. Случайные, систематические погрешности. Методы исключения систематических погрешностей. Грубые погрешности и способы их исключения.	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Перевод внесистемных единиц измерения в единицы международной системы (СИ).	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Определение цены деления шкалы измерительного прибора	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Погрешность измерений	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Градуировка средств измерений	2	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Ознакомиться по учебнику и составить характеристику основных методов измерений.	2	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовить реферат на тему «Национальные единицы измерений физических величин». Составить словарь основных терминов по теме.	2	
Тема 1.3	Обеспечение единства измерений	12	
	6. Государственная система обеспечения единства измерений: понятие, назначение, структура, нормативная база. Метрологический контроль и надзор.	2	ОК 01 ОК 09

	7. Государственные испытания средств измерений. Государственная система приборов. Международные метрологические организации.	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Анализ структуры и содержания ФЗ «Об обеспечении единства измерений».	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Определение процедуры проведения поверки средств измерений и документальное оформление результатов.	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Ознакомиться по учебнику с правами и обязанностями государственных инспекторов метрологических служб, составить список нормативных документов ГСИ.	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Подготовить реферат на тему «Перспективы национальной политики РФ в области метрологии». Составить словарь основных терминов по теме.	2	
Раздел 2	Основы стандартизации	36	
Тема 2.1	Общая характеристика стандартизации	12	
	8. Сущность и структурные элементы стандартизации: понятие, цели и задачи, объекты и субъекты, принципы, функции и методы стандартизации.	2	
	9. Нормативные документы в области стандартизации: рекомендательные (стандарт, предварительный стандарт, документ технических условий, свод правил) и обязательные (регламент).	2	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1
	<u>Практическое занятие:</u> Правовые основы стандартизации	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Показатели качества продукции измерительным методом	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Ознакомиться по учебнику с основными направлениями развития стандартизации.	2	

	<i>Самостоятельная работа:</i> Подготовить реферат на тему «История стандартизации». Составить словарь основных терминов по теме.	2	
Тема 2.2	<i>Организация работ по стандартизации</i>	14	
	10. Системы стандартизации: понятие, основные виды, нормативная база стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	2	
	11. Стандарт на продукцию. Стандарт на процесс, стандарт на услугу. Стандарт на совместимость. Положения. Методические положения. Описательное положение. Стандарт с открытыми значениями. Структура ИСО.	2	
	<u>Практическое занятие:</u> 9Анализ структуры и содержания нормативных документов национальной системы стандартизации российской Федерации.	2	
	12. Техническое регулирование: понятие, значение, правовая база, особенности организации работ.	2	
	<u>Практическое занятие:</u> 10Анализ структуры и содержания ФЗ «О техническом регулировании»	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> ознакомиться по учебнику с особенностями международного и регионального сотрудничества в области стандартизации.	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Подготовить реферат на тему «Международная стандартизация». Составить словарь основных терминов по теме.	2	
Тема 2.3	<i>Средства стандартизации</i>	10	
	13. Средства стандартизации: понятие, классификация, характеристика основных видов, порядок разработки и применения.	2	
	<u>Практическое занятие:</u>	2	

	Анализ структуры стандартов и технических условий. Проверка действия.		
	<u>Практическое занятие:</u> Анализ структуры технических регламентов, проверка действия.	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Ознакомиться по учебнику с требованиями к содержанию стандартов. Подготовить реферат на тему «Виды и категории стандартов».	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Составить словарь основных терминов по теме. Проанализировать соблюдение норм стандартизации и использования нормативных документов.	2	
Раздел 3	Подтверждение качества продукции (услуг) и процессов	16	
Тема 3.1	Оценка и подтверждение качества	8	
	14. Оценка и контроль качества продукции и услуг: понятие, значение, основные виды и формы оценки, средства и методы подтверждения, контроль соответствия.	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Соблюдение прав потребителей	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Ознакомиться по учебнику с основными методами оценки и процедурой проведения контроля качества.	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Проанализировать влияние различных факторов на качество продукции и соблюдение правил проведения контроля качества на конкретном предприятии.	2	
Тема 3.2	Сертификация и декларирование соответствия	8	
	15. Сертификация продукции и процессов: понятие, значение, виды и схемы, документальное оформление. Декларирование соответствия качества.	2	
	<u>Практическое занятие:</u>	2	

	Определение порядка проведения сертификации и декларирования соответствия.		
	<i>Практическое занятие:</i> Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия.	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Ознакомиться по учебнику с основными схемами сертификации, проанализировать соблюдение их применения в реальной практике.	2	
<i>Промежуточная аттестация</i>		8	
Всего:		98	

2.3. Курсовой проект (работа)

Отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с.— (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013964-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1190667>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Мочалов, В. Д. Метрология, стандартизация и сертификация. Основы взаимозаменяемости : учеб. пособие / В.Д. Мочалов, А.А. Погонин, А.А. Афанасьев. — 2-е изд., стереотип. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 264 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015107-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1020742>. – Режим доступа: по подписке.

2. Бурдун, Г. Д. Справочник по международной системе единиц/ Г. Д. Бурдун. - 3-е изд., доп.. - М.: Изд-во стандартов, 1980. - 232 с.– Текст : непосредственный.

3. Национальные стандарты. Указатель 2011 : (по сост. на 1 янв. 2011 г.). В 3 т. / Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии ; сост.: Ю. Д. Забродин, П. К. Одинцов, Т. А. Сидорова. - Офиц. изд. - Москва :Стандартинформ, 2011. - Т. 1. - 670 с. - ISSN 0134-8752; Т. 2. - 682 с. - ISSN 0134-8752; Т. 3. - 364 с. - ISSN 0134-8752.– Текст : непосредственный.

4. Стандарты и качество. – Москва : Стандарты и качество, 1927. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0038-9692. – Текст : непосредственный.

5. О техническом регулировании: Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (ред. от 11.06.2021): принят Государственной Думой 15 декабря 2002 года: Одобрен Советом Федерации 18 декабря 2002 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана (дата обращения: 05.06.2021).

6. Об обеспечении единства измерений: Федеральный закон от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021): принят Государственной Думой 11 июня 2008 года: Одобрен Советом Федерации 18 июня 2008 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана (дата обращения: 05.06.2021).

7. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

8. Справочная правовая система Консультант Плюс

9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»

10. Электронно-библиотечная система «Znanium.com»

11. Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

12. Универсальная База Данных ИВИС <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания	Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного	– устные и письменные опросы на теоретических и
Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции		

<p>Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов Режимы технологических процессов производства продукции</p>	<p>материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию.</p>	<p>практических занятиях; – практически е занятия; – взаимный контроль при работе в парах и малыми группами;</p>
<p>Методы технологических расчетов</p>	<p>Оценка «хорошо». Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.</p>	<p>– самоконтроль теоретических занятий и проверка самостоятельной внеаудиторной работы;</p>
<p>Ассортимент продукции из молочного сырья</p>	<p>Оценка «удовлетворительно». Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p>	<p>– наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях;</p>
<p>Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по производству молочной продукции</p>	<p>Оценка «неудовлетворительно». Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	<p>- по завершению курса проводится экзамен в рамках промежуточной аттестации студентов</p>
<p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности</p>	<p>Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами,</p>	<p>- тестирование; - решение задач; - опрос по индивидуальным заданиям; - практические работы (оценка результатов выполнения</p>
<p>Умения Выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции.</p>	<p>Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами,</p>	<p>- тестирование; - решение задач; - опрос по индивидуальным заданиям; - практические работы (оценка результатов выполнения</p>

<p>Оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары</p>	<p>за умение находить и использовать информацию.</p>	<p>практических работ)</p>
<p>Вести технологические операции процесса производства молочной продукции</p>	<p>Оценка «хорошо». Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.</p>	<p>-промежуточная аттестация: экзамен</p>
<p>Выполнять технологические расчеты производства молочной продукции</p>	<p>Оценка «удовлетворительно».</p>	
<p>Готовить вспомогательные материалы и сырьевые компоненты</p>	<p>Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p>	
<p>Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработки сырья</p>	<p>Оценка «неудовлетворительно». Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.8
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>72</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....</u>	<u>72</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	<u>72</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>72</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	<u>73</u>
<u>2.2. Содержание дисциплины.....</u>	<u>74</u>
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	<u>80</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>81</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	<u>81</u>
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации программы</u>	<u>81</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>82</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств – усвоение знаний в области процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Дисциплина включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	Рассчитывать и определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов; пользоваться нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете аппаратов;	Классификации основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности и сущности процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных;
ПК 2.2	Выбирать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса.	Устройства и принципа действия аппаратов; методики расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса;
ОК 02	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
ОК 09		

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	80	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация – экзамен	4	-
Всего	104	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Основные положения и научные основы дисциплины.		22/8	
Механические процессы и аппараты			
Введение	Содержание	2	ОК 02
	1. Основные понятия о дисциплине. Классификация основных процессов пищевой технологии Роль дисциплины в формировании специалиста.	2	
Тема 1.1 Основные законы и понятия	Содержание	4	ПК 1.1 ОК 02 ОК 09
	2. Классификация процессов на основе движущей силы. Законы сохранения массы и энергии. Уравнение материального и энергетического балансов.	2	
	В том числе практических занятий	2	ПК 1.1 ОК 02 ОК 09
	3. Технические свойства сырья, полупродуктов и продуктов. Основные понятия и расчетные формулы. Решение задач.	2	
Тема 1.2 Измельчение материалов. Сортирование материалов	Содержание	8	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	4. Основные теоретические положения процесса измельчения. Сущность процесса измельчения. Физические основы измельчения. Способы измельчения. Характеристики процесса измельчения: эффективность измельчения, степень измельчения. Процессы дробления и резания. Измельчающие машины.	2	
	В том числе практическое занятие	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	5. Измельчающие машины. Ознакомление с устройством, принципом работы измельчающих машин. Расчет основных параметров характеризующих работу измельчающих машин.	2	

	6. Общие сведения о процессе сортирования. Виды сортирования (просеивание, центробежное, пневматическое, гидравлическое сортирование, магнитная сепарация) использование их в пищевой промышленности.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	В том числе практическое занятие	2	
	7. Сортирование материалов. Расчет основных параметров характеризующих работу сепарирующих машин.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
Тема 1.3 Обработка материалов давлением (прессованием)	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02
	8. Общие сведения о процессе прессования. Отжатие жидкости из твердых материалов. Машины для отжатия жидкости (прессы). Формование пластичных материалов. Прессы, применяемые для формовки материалов. Уплотнение сыпучих материалов (брикетирование) использование в пищевой промышленности.	2	
	В том числе практическое занятие	2	
	9. Обработка материалов давлением (прессованием) Ознакомление с устройством, принципом работы прессов. Расчет основных параметров характеризующих работу прессов.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся: Основные структурно-механические, теплофизические и физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и продуктов Основные положения теории подобия и моделирования. Экспериментальный и аналитический методы моделирования Критерии подобия. Основные требования к аппаратам.	4	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02
Раздел 2 Гидромеханические процессы и аппараты		34/14	
Тема 2.1 Основы гидравлики. Перемещение жидкостей и газов	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	10 Основные теоретические положения гидравлики. Законы гидростатики, гидродинамики.	2	

	<p>11. Сущность процесса перемещения жидкостей и газов. Классификация гидравлических машин. Основные параметры насосов.</p> <p>Основные понятия о принципах действия и устройстве вентиляторов и компрессоров. Области применения в пищевых производствах.</p>	2	
<p>Тема 2.2 Разделение жидких и газовых неоднородных систем</p>	<p>Содержание</p>	12	<p>ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09</p>
	<p>12. Неоднородные системы и их характеристики. Классификация неоднородных систем (суспензия эмульсия, пыль и дым, туман). Примеры. Классификация дисперсной системы по агрегатному состоянию дисперсной фазы и дисперсной среды. Примеры.</p>	2	
	<p>13. Отстаивание и осаждение. Осаждение в поле сил тяжести (отстаивание). Теория процесса. Осаждение под действием центробежных сил. Теория процесса.</p>	2	
	<p>В том числе практических занятий</p>	4	
	<p>14. Отстаивание и осаждение. Осаждение в поле сил тяжести (отстаивание). Теория процесса. Осаждение под действием центробежных сил. Теория процесса. Отстойники, принцип работы и устройство. Расчет производительности отстойника.</p>	2	
	<p>15. Изучение сущности, назначение процесса коагуляции, эффективности применения</p>	2	
	<p>16. Фильтрование. Общие сведения о процессе фильтрования. Виды фильтрования. Оборудование для фильтрования.</p>	2	
	<p>В том числе практическое занятие</p>	2	
	<p>17. Оборудование для фильтрования. Фильтры, их виды, устройство и принцип действия.</p>	2	
	<p>Содержание</p>	4	

Тема 2.3 Очистка воздуха и промышленных газов	18. Классификация процессов очистки воздуха и газов. Механическая очистка газов. Отстойники и фильтры. Циклоны и гидроциклоны. Фильтрование газов. Мокрая очистка газов. Электроочистка. Принцип устройства и работа аппаратов для очистки газов.	2	ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	В том числе практическое занятие	2	
	19. Очистка воздуха и газов Изучение устройств для очистки воздуха и промышленных газов. Расчет циклонов.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
Тема 2.4 Псевдоожигение («кипящий», или взвешенный слой). Перемешивание и смешивание	Содержание	6	
	20. Общие сведения. Процессы, происходящие в псевдоожигенном слое. Сущность псевдоожигения. Идеальная и реальная кривые псевдоожигения.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	В том числе практических занятий	4	
	21. Псевдоожигение Аппараты с псевдоожигенным слоем. Расчет основных показателей псевдоожигенного слоя.	2	
	22. Соединение (смешивание). Общие сведения о перемешивании. Перемешивание жидких сред. Перемешивание пластичных масс. Перемешивание сыпучих масс. Расчет частоты вращения мешалок.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	В том числе практическое занятие	2	
	23. Общие сведения. Теоретические основы разделения обратным осмосом и ультрафильтрацией. Устройство мембранных аппаратов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Перемешивание смешивание сыпучих материалов. Гомогенизация Микро и ультрафильтрация. Процессы обратного осмоса. Мембраны и мембранные фильтры	6	ПК 2.2 ОК 02
Раздел 3. Тепловые процессы и аппараты	20/8		
Содержание	6	ПК 1.1	

Тема 3.1 Основы теплопередачи. Нагревание и охлаждение	24. Общие сведения. Основное уравнение теплопередачи. Теплопроводность. Основное уравнение теплопроводности. Тепловое излучение. Уравнение теплового излучения. Конвективный теплообмен (теплоотдача). Основной закон теплоотдачи.	2	ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	В том числе практическое занятие	2	
	25. Определение тепловых нагрузок и средней разности температур для различных случаев теплообмена.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	26. Общие сведения. Нагревание водой. Нагревание водяным насыщенным паром. Нагревание топочными газами. Нагревание электрическим током. Охлаждение. Общие сведения.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
Тема 3.2 Конденсация. Испарение. Выпаривание.	Содержание	8	
	27. Конденсация. Поверхностная конденсация. Конденсация при смешении теплоносителей. Конденсаторы. Испарение. Общие сведения. Выпаривание. Общие сведения. Способы выпаривания.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	В том числе практических занятий	6	
	28. Устройство теплообменной аппаратуры. Изучение устройства, работы рекуперативных теплообменников. Решение задач	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	29. Изучение устройства, принципа работы барометрического конденсатора. Расчет.	2	
	30. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Составление материального и тепловых балансов многокорпусной выпарной установки.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Однокорпусная выпарная установка. Материальный и тепловой балансы. Особенности работы выпарной установки с тепловым насосом, эффективность ее применения. Тепловой баланс многокорпусной выпарной установки	6	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09	

Раздел 4 Массообменные процессы и аппараты		24/10		
Тема 4.1 Основы теории массообменных процессов. Экстрагирование. Абсорбция. Адсорбция	Содержание	12	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09	
	31. Теоретические положения массообменных процессов: движущая сила процесса и основное уравнение массопередачи, массоотдача. Молекулярная и конвективная диффузия. Массообмен между фазами. Понятие о термодиффузии	2		
	32. Общие сведения о процессе экстрагирования. Аппараты для экстрагирования вещества из твердых тел. Расчет экстракторов. Материальный, тепловой балансы экстракторов	2		
	В том числе практическое занятие	2	ПК 2.2	
	33. Экстрагирование. Изучение работы экстракторов. Построение рабочей линии процесса. Составление балансов	2		
	34. Сущность процесса абсорбции. Виды абсорбентов. Принципиальные схемы абсорбции. Абсорберы: насадочный, распылительный, с псевдооживлённым слоем, с механическим перемешиванием, их устройство и принцип действия. Регенерация абсорбента.	2	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09	
	35. Общие сведения. Физическая и химическая адсорбция. Характеристика и область применения адсорбентов. Движущая сила процесса адсорбции. Массопередача в процессе адсорбции	2		
	В том числе практическое занятие	2		
	36. Устройство массообменной аппаратуры. Адсорберы. Абсорберы.	2	ПК 2.2	
Тема 4.2	Содержание	8	ПК 1.1 ПК 2.2 ОК 02 ОК 09	
Кристаллизация. Сушка	37. Теоретические основы процесса кристаллизации. Растворимость твердых веществ. Способы получения пересыщенных растворов. Стадии кристаллизации. Кинетика процесса. Кристаллизаторы. Расчет. Практические занятия №18	2		
	В том числе практических занятий	6		ПК 1.1

	38. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов	2	ПК 2.2 ОК 02 ОК 09
	39. Сущность процесса сушки. Теоретические положения процесса сушки: способы обезвоживания, сушильные агенты, параметры влажного воздуха, I – d диаграмма. Рамзина. Материальный и тепловой балансы. Основы расчёта конвективной сушилки.	2	
	40. Устройство и принцип действия сушилок.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Массоотдача, массопередача. Определение коэффициента массоотдачи и массопередачи Кривые сушки, кривые скорости сушки	4	ПК 1.1
Промежуточная аттестация		4	
Всего:		104	

2.3. Курсовой проект (работа)

Отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-9729-1468-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2098516>. – Режим доступа: по подписке.

2. Авроров, В. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / В. А. Авроров. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 796 с. - ISBN 978-5-9729-1153-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2098515>. – Режим доступа: по подписке.

3. Наумченко, И.С. Процессы и аппараты : учебное пособие / Наумченко И. С. , Терехина А. В. , Желтоухова Е. Ю. , Копылов М. В. - Воронеж : ВГУИТ, 2019. - 340 с. - ISBN 978-5-00032-404-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000324042.html>. - Режим доступа: по подписке.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Достижения науки и техники АПК : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - Москва: [б. и.], 1987. - ISSN 0235-2451. – Текст: непосредственный.

2. Пищевая промышленность. – Москва: Пищевая промышленность, 1930. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2487. – Текст: непосредственный.

Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.

Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Классификации основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности и сущности процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных	Обучающийся знает классификацию основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности и сущности процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных	-устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях; - тестовые опросы; - письменные работы по завершению разделов;
Устройства и принципа действия аппаратов; методики расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса	Обучающийся знает устройство и принципа действия аппаратов; методики расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса	- взаимный контроль при работе в парах и малыми группами; - самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях;
Приемов структурирования информации	Обучающийся знает приемы структурирования информации	- самоконтроль при проверке самостоятельной работы;
Формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	Обучающийся знает формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	- наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях;
Основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика)	Обучающийся знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	- итоговый контроль – экзамен.
Лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Обучающийся знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
Умения		
Рассчитывать и определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов; пользоваться нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете аппаратов	Обучающийся умеет рассчитывать и определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов; пользоваться нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете аппаратов	- проверка результатов и хода выполнения практических работ; - решение поисковых задач; - наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях;
Выбирать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса	Обучающийся умеет выбирать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса	

Определять необходимые источники информации	Обучающийся умеет определять необходимые источники информации	- итоговый контроль – экзамен.
Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Обучающийся умеет планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	
Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Обучающийся умеет участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	
Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Обучающийся умеет строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>86</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....</u>	<u>86</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	<u>86</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>88</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	<u>88</u>
<u>2.2. Содержание дисциплины.....</u>	<u>89</u>
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	<u>90</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>91</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	<u>91</u>
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации программы</u>	<u>91</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>93</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Автоматизация технологических процессов

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цели дисциплины ОП.03 Автоматизация технологических процессов - овладение обучающимися совокупности знаний по автоматизации технологических процессов и производств, по их управлению.

Дисциплина включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	составлять план действия;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 07	определять необходимые ресурсы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ПК 2.1	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.3	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в
--------	---------------------------------------	----------------------	-------------	-------------------------

				рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	60	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	30	-
Промежуточная аттестация – экзамен	8	-
Всего	98	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Основные понятия автоматизации		22	
Тема 1.1	Технологические объекты управления	12	
	1. Технологические объекты управления.	2	ОК 02
	2. Управляющие системы и их виды.	4	ОК 01
	В том числе практических занятий	6	
	3. Функциональная схема управления технологическим процессом . Функциональная схема построения АСУП . Обобщенная структурная схема интегрированной системы управления. Элементы программно- технического комплекса АСУТП.	6	ПК 2.3
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение аппаратных средств управления автоматизацией процессов на производстве	10	
Раздел 2. Общие средства автоматизации		24	
Тема 2.1	Государственная система промышленных средств автоматизации	4	
	4. Принцип работы программных средств. Виды и типы программных средств используемых на предприятиях.	2	ОК 02
	В том числе практических занятий	2	
	5. Анализ используемых программных средств на основе предприятий региона	2	ОК 01
Тема 2.2	Технические средства автоматизации	4	
	6. Автоматизированные процессы на предприятиях, их характеристика и классификация.	2	ПК 2.1
	В том числе практических занятий	2	
	7. Изучение схемы и конструкции автоматизированного конвейера.	2	ПК 2.1
Тема 2.3	Автоматическое регулирование и регуляторы	6	

	8.Принцип действия системы автоматического регулирования. Системы автоматического регулирования прямого и непрямого действия.	4	ПК 2.3
	В том числе практических занятий	2	
	9.Изучение схемы и конструкции автоматизированного конвейера.	2	ПК 2.3
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение различных схем конвейерного производства на основе предприятий пищевой промышленности	10	
Раздел 3. Применение информационных технологии при автоматизации технологических процессов		44	
Тема 3.1	Способы обработки данных	10	
	10.Виды и способы обработки данных. Инструменты для выполнения вычислительных работ.	2	ОК 01
	11.Программные средства для первичных расчетов автоматизации, программы-эмуляторы	2	ОК 02
	В том числе практических занятий	6	
	12.Использование приложений MS Office для выполнения расчетов	6	ОК 01
Тема 3.2	Программные средства автоматизации	34	
	13.Виды программного обеспечения. CDK программное обеспечение для технологических расчетов. Online версии программ для выполнения расчетов.	6	ПК 2.3
	14.Построение схем автоматизации технологических процессов с применением программных средств.	6	ПК 2.3
	В том числе практических занятий	12	
	15.Проведение технологических расчетов режимов работы с использованием эмулятора.	12	ПК 2.3
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение программных средств для автоматизации производственных процессов с использованием программ эмуляторов	10	
Промежуточная аттестация:		8	
Всего:		98	

2.3. Курсовой проект (работа)

Отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2 Основные электронные издания

1. Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1117207> – Режим доступа: по подписке.
2. Виноградов, В. М. Автоматизация технологических процессов и производств. Введение в специальность : учебное пособие / В.М. Виноградов, А.А. Черепяхин. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 161 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-536-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1723511> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3 Дополнительные источники

1. АгроТехника и Технологии. – Москва : ООО Континуум риал эстейт, 2007. – . – Выходит 6 раз в год. – Текст : непосредственный.
2. Сельскохозяйственные машины и технологии. – Москва : ФНАЦ ВИМ, 2007. – . – Выходит ежеквартально. – SSN 2073-7599. – Текст : непосредственный.

3. Цой, Ю. А. Технологические процессы и технические средства производства молока на животноводческой ферме : монография / Ю.А. Цой, Р.А. Мамедова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 423 с. - ISBN 978-5-16-109472-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1346826>

4. Решение Комиссии Таможенного союза «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» от 18 октября 2011 г. N 823, с изменениями и дополнениями. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана.

Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.

Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знания Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p>	<p>Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию.</p> <p>Оценка «хорошо». Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.</p> <p>Оценка «удовлетворительно». Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно». Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	<p>-устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях.</p> <p>- тестовые опросы по завершению тем.</p> <p>- письменные работы по завершению разделов.</p> <p>- взаимный контроль при работе в парах и малыми группами.</p> <p>- самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях.</p> <p>- самоконтроль при проверке самостоятельной работы.</p> <p>- учебное проектирование.</p> <p>- наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.</p> <p>- итоговый контроль – экзамен</p>

<p>Умения</p> <p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>определять задачи для поиска информации</p>	<p>Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию.</p> <p>Оценка «хорошо». Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.</p> <p>Оценка «удовлетворительно». Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно». Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»</u>	<u>97</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....</u>	<u>97</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	<u>97</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>99</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	<u>99</u>
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	<u>99</u>
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	<u>102</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>103</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	<u>103</u>
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации программы</u>	<u>103</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>105</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности - формирование базовых компетенций в области использования прикладного программного обеспечения.

Дисциплина включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.3	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и

	на автоматизированных технологических линиях	вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 09	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	72	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	40	-
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-	-
Всего	112	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
Раздел 1 Базовое прикладное программное обеспечение информационных технологий		36/14	
Тема 1.1 Текстовые процессоры	Содержание	6	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04
	Классификация и возможности текстовых процессоров.	2	
	Обзор современных текстовых процессоров. Основы работы в текстовом процессоре.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Создание деловых текстовых документов. Оформление таблиц в текстовых документах. Организационные диаграммы в документе. Создание и печать документа с начала до конца. Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов.	4	
Тема 1.2 Табличные процессоры	Содержание	6	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04
	Основы работы в электронных таблицах MS Excel. Поиск, сортировка и фильтрация данных. Форматирование и печать электронной таблицы. Средства графики в Excel. Дополнительные возможности.	2	

	В том числе практических занятий	4	
	Форматирование и редактирование таблицы. Использование статистических, математических и текстовых функций.	2	
	Построение и редактирование диаграмм. Поиск решения. Создание и применение сводных таблиц. Консолидация данных.	2	
Тема 1.3 Технология обработки графической информации	Содержание	8	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04
	Классификация и возможности графических процессоров.	2	
	Векторные графические редакторы. Растровые графические редакторы. Программный пакет Adobe Photoshop, CorelDraw	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 4: Работа в векторном графическом редакторе.	2	
	Практическое занятие 5: Работа в растровом графическом редакторе.	2	
Тема 1.4 Электронные презентации	Содержание	4	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04
	Виды презентаций. Этапы и средства создания презентаций. Общие сведения о программе подготовки презентаций MS PowerPoint. Способы создания и сохранения презентаций.	2	
	В том числе практических занятий		
	Создание презентаций в MS PowerPoint. Создание специальных эффектов. Создание гиперссылок. Подготовка и демонстрация презентации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Базовые приложения, их функции и возможности использования.	10	
Раздел 2. Системы автоматизированного проектирования		20/8	
Тема 2.1 Основные понятия САПР. Основные принципы построения САПР	Содержание	4	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09
	Система автоматизированного проектирования. Основные особенности, принципы работы	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Изучение программ автоматизированного проектирования для производства	2	
Тема 2.2 Классификация САПР. Стадии создания САПР	Содержание	6	
	Программное обеспечение для САПР. Этапы проектирования, базовые возможности.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Рассмотрение программного обеспечения для автоматизированного проектирования.	2	
	Использование базовых возможностей приложений САПР для создания схем.	2	
Тема 2.3 Построение схем и чертежей в	Содержание	4	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09
	Создание технологических схем для производства с учетом требований и специфики предприятий.	2	

приложениях САПР	В том числе практических занятий	2	
	Использование приложений САПР для создания технологических схем.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Приложение САПР, их типы, функциональные возможности и назначение.	10	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09
Раздел 3. Компьютерные тренажеры и лабораторные системы		52/20	
Тема 3.1 Роботизация сортировки сырья	Содержание	6	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09
	Использование роботизированную технику для сортировки сырья в процессе производства	2	
	В том числе практических занятий		
	Анализ роботизированных средств на предприятиях пищевой промышленности	4	
Тема 3.2 Использование компьютерных сетей в процессе производства	Содержание	8	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09
	Компьютерные сети, их назначение, и возможности использования в процессе контроля за этапами производства продукции.	2	
	Применение дополненной реальности для оказания удаленной поддержки, при неполадках оборудования	2	
	В том числе практических занятий		
	Использование технологий удаленного доступа	4	
Тема 3.3 Компьютерные лаборатории	Содержание	6	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09
	Виды компьютерных лабораторий, их назначение и возможности.	2	
	В том числе практических занятий Использование компьютерных лабораторий для построения процесса производства, и анализа работы.	4	
Тема 3.4 Программы тренажеры для производства	Содержание	4	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09
	Виды доступных программ-тренажеров, их возможности и назначение	2	
	В том числе практических занятий Использование компьютерных тренажеров, для анализа работы процесса производства.	2	
Тема 3.5 Виртуальные лаборатории	Содержание	10	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09
	Определение виртуальных лабораторий и лабораторных систем. Их назначение, функциональные возможности и значимость для производства.	2	
	В том числе практических занятий		
	Изучение функциональных возможностей виртуальных лабораторий и лабораторных систем.	4	
	Проведения экспериментальных исследований согласно задачам в виртуальных лабораторных системах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сущность компьютерных приложений для анализа проектирования и лабораторных исследований. Виды, назначение, функциональные возможности, достоинства и недостатки.	20	

Промежуточная аттестация:	2	
Всего:	112	
2.3. Курсовой проект (работа) Отсутствует.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности» оснащенный в соответствии приложением 3 образовательной программы по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0752-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1786345> – Режим доступа: по подписке.

2. Филинская, О. В. Информационные технологии в животноводстве: практикум : учебное пособие / О. В. Филинская. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2019. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172587> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Программные продукты и системы : международный научно-практический журнал. - Тверь : НИИ Центрпрограммсистем, 2023. - Т. 36, № 1. - 184 с. - ISSN 0236-235X. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2020579>

2. Воройский, Ф. С. Информатика. Новый систематизированный толковый словарь-справочник (Введение в современные информационные и телекоммуникационные технологии в терминах и фактах) / Воройский Ф. С. - 3-е изд. , перераб. и доп. - Москва : ФИЗМАТЛИТ, 2011. - 760 с. - ISBN 978-5-9221-0426-

5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785922104265.html> - Режим доступа : по подписке.

3. Федеральный закон Российской Федерации «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ, с изменениями и дополнениями: принят Государственной Думой 8 июля 2006 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана

Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
знания		
<p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p>	<p>Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию.</p> <p>Оценка «хорошо». Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.</p> <p>Оценка «удовлетворительно». Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно». Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	<p>Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Тестовые опросы по завершению тем. – Письменные работы по завершению разделов. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях. – Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях (входные и фронтальные). – Письменные контрольные работы по завершению разделов. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях и проверке самостоятельной внеаудиторной работы. – Самоконтроль при проверке самостоятельной работы. – Наблюдение, интерпретация результатов и

<p>Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>		<p>экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.</p>
<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба,</p>	<p>Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию.</p> <p>Оценка «хорошо». Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.</p> <p>Оценка «удовлетворительно». Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно». Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	<p>Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Тестовые опросы по завершению тем. – Письменные работы по завершению разделов. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях. – Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях (входные и фронтальные). – Письменные контрольные работы по завершению разделов. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях и проверке самостоятельной внеаудиторной работы. – Самоконтроль при проверке

<p>хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p>		<p>самостоятельной работы.</p> <p>– Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.</p>
---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.10
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	110
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы</u>	110
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	110
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	112
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	112
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	113
<u>2.3 Курсовой проект (работа)</u>	115
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	116
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	116
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации программы</u>	116
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	118

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины ОП.05 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности – усвоение коммуникативных навыков в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы с последующим применением в профессиональной сфере.

Дисциплина включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 1	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	взаимосвязь общения и деятельности; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	приемы структурирования информации; современные средства и устройства информатизации
ОК 4	эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
ОК 5	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	этические принципы общения; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 9	пользоваться профессиональной документацией на	правила чтения текстов профессиональной направленности

	государственном и иностранном языках	
--	--	--

Обоснование часов вариативной части ООП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация – зачет	-	-
Всего	36	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Межличностная и деловая коммуникация.			
	Содержание	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9
	1. Понятие и сущность социальных коммуникаций. Коммуникация в разных сферах общества. Роль коммуникации в жизни человека и его взаимосвязь с деятельностью. Основные функции и виды коммуникации.	2	
	2. Практическая работа № 1. Межличностная и деловая коммуникация.	2	
Тема 2. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности			
	Содержание	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9
	3. Эффективная коммуникация. Принципы и приемы.	2	
	4. Практическая работа № 2. Применение приемов эффективной коммуникации.	2	
Тема 3. Специфика вербальной и невербальной коммуникации			
	Содержание	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9
	5. Вербальное и невербальное общение. Их особенности и средства.	2	
	6. Практическая работа № 3. Вербальные компоненты общения.	2	
Тема 4. Понятие деловой этики			
	Содержание	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9
	7. Сущность делового этикета. Этические нормы поведения руководителя и подчиненных. Этика горизонтальной и вертикальной деловой коммуникации. Психологический климат в трудовом коллективе.	2	
	8. Практическая работа № 4. Применение приемов делового этикета в профессиональном общении.	2	
Тема 5. Формы деловой коммуникации			
	Содержание	4	ОК 1

	<p>9. Средства, используемые в процессе передачи информации. Языки общения: вербальный, невербальный. Коммуникативная тактика и стратегия. Коммуникативные барьеры. Психология речевой коммуникации. Управление впечатлением партнёра по общению. Роль комплимента в общении. Техники ведения беседы. Техники активного слушания.</p>	2	<p>ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9</p>
	<p>10. Практическая работа № 5. Применение приемов установления контакта в деловой коммуникации.</p>	2	
Тема 6. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловой коммуникации.			
	Содержание	4	
	<p>11. Общие сведения о психологии личности. Виды психических явлений: психические процессы, психические состояния, психические свойства. Основы психологии личности: психологическая структура личности, темперамент, характер. Типология темперамента. Приемы саморегуляции поведения в межличностном общении. Психологические основы общения в сфере сервиса. Психологическая культура специалиста. Психологические приёмы общения с клиентами, коллегами и деловыми партнёрами.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9</p>
	<p>12. Практическая работа № 6. Распознавание психотипа собеседника и выбор эффективной стратегии и тактики общения с ним</p>	2	
Тема 7. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления. Принципы эффективной коммуникации.			
	Содержание	4	
	<p>13. Понятие конфликта. Конфликты: виды, структура, стадии протекания. Предпосылка возникновения конфликта в процессе общения. Стратегия поведения в конфликтной ситуации. Конфликты в личностно-эмоциональной сфере. Правила поведения в условиях конфликта. Предупреждение конфликтов в профессиональной сфере.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9</p>
	<p>14. Практическая работа № 7. Применение стратегий разрешения конфликтов.</p>	2	
Тема 8. Устная и письменная деловая коммуникация.			
	Содержание	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9</p>
	<p>15. Устная коммуникативная компетенция. Понятие и композиционная структура деловой беседы. Лексико-грамматические особенности деловой речи.</p>	2	

	Орфографические особенности деловой речи. Жанры деловой коммуникации.		
	16. Практическая работа № 8. Применение правил оформления и построения устной и письменной коммуникации.	2	
Тема 9. Формы, методы, технологии самопрезентации.			
	Содержание	4	
	17. Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9
	18. Практическая работа № 9. Публичные выступления.	2	
Всего		36	

2.3 Курсовой проект (работа)

Отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов» оснащенный в соответствии приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошевая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817807>. – Режим доступа: по подписке.
2. Гарькуша, О. Н. Профессиональное общение : учебное пособие / О. Н. Гарькуша. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 111 с. - (Среднее профессиональное образование). - www.dx.doi.org/10.12737/1210. - ISBN 978-5-369-01311-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1229811>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Социальная психология и общество. – Москва : МГППУ, 2010. – . – Выходит 4 раза в год. – ISSN 2311-7052. – Текст : электронный. – URL: <https://eivis.ru/browse/publication/69841>.
2. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1824952>. – Режим доступа: по подписке.
3. Деловое общение : учебное пособие для бакалавров / авт. сост. И. Н. Кузнецов. - 10-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2023. - 524 с. - ISBN 978-5-394-05169-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082499>. – Режим доступа: по подписке.
4. Бодалев, А. А. Психология общения. Энциклопедический словарь / Под ред. А. А. Бодалева. - Москва : Когито-Центр, 2011. - 600 с. - ISBN 978-5-89353-335-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. – URL

- <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785893533354.html>. – Режим доступа: по подписке.
5. Немов, Р. С. Психология : Словарь-справочник : В 2 ч. / Р. С. Немов. - Москва : ВЛАДОС, 2003. - 352 с. - ISBN 5-305-00064-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5305000645.html>. – Режим доступа: по подписке.
 6. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).
 7. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.
 8. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
 9. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
 10. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».
 11. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации	обучающийся знает теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации	<ul style="list-style-type: none"> – Оценка решений творческих задач. – Анализ ролевых ситуаций. – Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях. Итоговый контроль – зачет.
методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению	обучающийся знает методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению	
приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;	обучающийся знает приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;	
способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций	обучающийся знает способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций	
правила оформления документов и построения устных сообщений, а также правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	обучающийся знает правила оформления документов и построения устных сообщений, а также правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	
Умения:		
определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Обучающийся умеет определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	<ul style="list-style-type: none"> – Оценка решений творческих задач. – Анализ ролевых ситуаций. – Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.
организовывать работу коллектива и команды	Обучающийся умеет организовывать работу коллектива и команды	
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Обучающийся умеет взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	Обучающийся умеет грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном	
профессиональной	тематике на государственном	

тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– Итоговый контроль – зачет.
пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Обучающийся умеет пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	прямой (серый, 1200x600x760 мм)	СГ.01 История России СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.06 Основы бережливого производства ОП.01 Метрология и стандартизация ОП.05 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе 31.01.11.150	
3	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для преподавателя прямой (серый, 1200x600x760 мм)	
4	Доска аудиторная	Мебель	Основное	Доска меловая 90X120 CM.	
5	Ноутбук с программным обеспечением	ТС	Основное	Разрешение экрана:1920x1080 - Процессор AMD Radeon - Объем накопителей SSD: 240 Gb - Оперативная память: 4 Gb - Видеокарта: AMD Radeon Graphics	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Набор демонстрационного оборудования: переносной мультимедийный проектор	ТС	Основное	Модель InFocus IN114BBST Проекционная технология DLP; Максимальное разрешение 1920x1200 Соотношение сторон 4:3; Световой поток 3500 лм Zoom x2; Аудиовходы/видеовходы 2x HDMI, 1x S-Video, 1x GA, 1x mini Jack 3.5 mm Аудиовыходы/видеовыходы 1x mini Jack 3.5 mm, 1x VGA; Интерфейсы RS-232, 1x USB-A	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	прямой (серый, 1200x600x760 мм)	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе 31.01.11.150	
3	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для преподавателя прямой (серый, 1200x600x760 мм)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Доска аудиторная	Мебель	Основное	Доска меловая 90X120 CM.	
5	Телевизор	ТС	Основное	LG 32LS 5600-ZC	

Кабинет «Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	прямой (серый, 1200x600x760 мм)	ОП.03 Автоматизация технологических процессов ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе 31.01.11.150	
3	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для преподавателя прямой (серый, 1200x600x760 мм)	
4	Доска аудиторная	Мебель	Основное	Доска меловая 90X120 CM.	
5	Ноутбук с программным обеспечением	ТС	Основное	Разрешение экрана:1920x1080 - Процессор AMD Radeon - Объем накопителей SSD: 240 Gb - Оперативная память: 4 Gb - Видеокарта: AMD Radeon Graphics	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Набор демонстрационного оборудования: переносной мультимедийный проектор	ТС	Основное	Модель InFocus IN114BBST Проекционная технология DLP; Максимальное разрешение 1920x1200 Соотношение сторон 4:3; Световой поток 3500 лм Zoom x2; Аудиовходы/видеовходы 2x HDMI, 1x S-Video, 1x GA, 1x mini Jack 3.5 mm Аудиовыходы/видеовыходы 1x mini Jack 3.5 mm, 1x VGA; Интерфейсы RS-232, 1x USB-A	
7	Монитор (10 шт)	ТС	Основное	Тип ЖК Тип ЖК-матрицы TFT TN Размер 18.5" Максимальное разрешение 1360x768	
8	Персональные компьютеры с выходом в Интернет (10 шт.)	ТС	Основное	Компьютер в сборе (Y510V/i5-10400/8GB/m.2 240GB/HDD ITb/Kb+m/500/UPS 650/AstraLinux/21?5 LCD)	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	прямой (серый, 1200x600x760 мм)	СГ.04 Безопасность жизнедеятельности
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе 31.01.11.150	
3	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для преподавателя прямой (серый, 1200x600x760 мм)	
4	Доска аудиторная	Мебель	Основное	Доска меловая 90X120 см.	
5	Персональный компьютер	ТС	Основное	Процессор Intel Core i3- 2120 (3.3GHz) Оперативная память 3 Гб Видеокарта GT530 Винчестер 500 Гб Привод DVD+/-RW Front: • Multi-in-1 CardReader • 3 x USB 2.0 • 2 x Audio Порты Back: • 6 x USB 2.0 • 2 x PS/2 • Ethernet (RJ-45) • 3 x Audio • VGA • HDMI Слоты: • PCIex16	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<ul style="list-style-type: none"> • PCIex1 Блок питания 220 W 	
6	Набор демонстрационного оборудования: переносной мультимедийный проектор	ТС	Основное	<p>Модель InFocus IN114BBST Проекционная технология DLP; Максимальное разрешение 1920x1200 Соотношение сторон 4:3; Световой поток 3500 лм Zoom x2; Аудиовходы/видеовходы 2x HDMI, 1x S-Video, 1x GA, 1x mini Jack 3.5 mm Аудиовыходы/видеовыходы 1x mini Jack 3.5 mm, 1x VGA; Интерфейсы RS-232, 1x USB-A</p>	
	Электронная мишень WT-01, блок управления электронной мишенью WTC-01, оптический сенсор WS-03. комплект крепежных элементов, CD с программным обеспечением, инструкция по эксплуатации, кабель для подключения блока управления электронной мишенью, кабель для подключения электронной мишени, кабель для зарядки оптического	Оборудование	Основное	<p>Основной цвет желтый, черный. Материал изготовления пластик. Средство управления пульт ДУ. Совместимые операционные системы нет Свет есть. Другие функции высвечивает счет выбитых очков. Элементы питания устройства батарейки AA Время работы от одного</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	сенсора			заряда, мин до 120 мин	
	Тематические стенды	УМК	Основное	Плакаты по ГО и ЧС, информационные стенды по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»	

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Технологического процесса производства молочной продукции»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	прямой (серый, 1200x600x760 мм)	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе 31.01.11.150	
3	Доска аудиторная	Мебель	Основное	Доска меловая 90X120 см.	
4	Стол островной СЛБ-ОСТ-103	Оборудование	Основное	Длина 1500 Глубина 1500 Высота 750/850 Цвет: белый Поверхность столешницы: ЛДСП Толщина столешницы 16 мм Стол островной СЛБ-ОСТ-103 снабжен надстройкой с двумя полками и установлен на металлический каркас из профильных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>труб 25x25 с полимерно-порошковым покрытием и регулируемыми опорами Стол снабжен 4 подвесными тумбами Первые две тумбы снабжены створкой и полкой. Вторые две тумбочки снабжены ящиками на роликовых направляющих. Нагрузка на столешницу не более 120 кг Столешница защищена противоударной кромкой ПВХ толщиной 2 мм (цвет: серый) и состоит из двух частей</p>	<p>должностям служащих</p>
5	Шкаф для хранения лабораторной посуды	Оборудование	Основное	<p>Ширина 800 Глубина 450 Высота 1950 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм. Цвет: Белый/Серый; Торцы вертикальных панелей защищены противоударной кромкой ПВХ толщиной 0,4 мм; Фасад защищен противоударной кромкой ПВХ толщиной 2 мм; Изделие комплектуется 4 полками с химостойким пластиком с 2-х сторон ; Нижняя часть изделия комплектуется 2-я ящиками на роликовых направляющих и 2-я створками; За створками съемная полка; Верхняя часть изделия комплектуется 2-я створками.</p>	
6	Весы лабораторные ВК-300	Оборудов	Основное	Габаритные размеры: 180x220x85	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
		ание		Цена деления: 0,005 г Масса нетто: 2 кг	
7	Емкость для приемки молока	Оборудов ание	Специализирован ное	Бидон (фляга, канистра) из нержавеющей стали объем от 30 л	
8	Комплект мерных емкостей	Оборудов ание	Специализирован ное	Состав комплекта: ведро 10 л, кружка мерная 1 л, набор мерных ложек, тарированная емкость на 2 и 5 литров	
9	Емкость технологическая пищевая	Оборудов ание	Специализирован ное	Предназначена для выработки молочных продуктов Модульная сыроварня. Объем от 10 л. Панельная рубашка. Нагрев с помощью блок ТЭН	
10	Гастроёмкости (комплект)	Оборудов ание	Специализирован ное	Комплект из нержавеющей стали или пластик: кастрюля объемом 5 л. Емкость круглая -2л. Ковш-1л	
11	Формы для сыра	Оборудов ание	Специализирован ное	Дренажные лотки из нержавеющей стали, алюминия или пластика	
12	Стол со сливом (дренажный стол)	Оборудов ание	Специализирован ное	Дренажный стол изготовлен из нержавеющей стали, имеется кран для слива сыворотки, распределительная воронка.	

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	прямой (серый,	ПМ.02 Обеспечение

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				1200x600x760 мм)	безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе 31.01.11.150	
3	Доска аудиторная	Мебель	Основное	Доска меловая 90X120 СМ.	
4	Шкаф для хранения лабораторной посуды	Оборудование	Основное	Ширина 800 Глубина 450 Высота 1950 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм. Цвет: Белый/Серый; Торцы вертикальных панелей защищены противоударной кромкой ПВХ толщиной 0,4 мм; Фасад защищен противоударной кромкой ПВХ толщиной 2 мм; Изделие комплектуется 4 полками с химостойким пластиком с 2-х сторон ; Нижняя часть изделия комплектуется 2-я ящиками на роликовых направляющих и 2-я створками; За створками съёмная полка; Верхняя часть изделия комплектуется 2-я створками.	
5	Термометр электронный	Оборудование	Специализиро ванное	Диапазон рабочих температур от -10°С до +100 °С;	
6	Весы электронные	Оборудование	Специализиро	Лабораторные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Анализатор качества	Оборудование	Специализиро- ванное	Анализируемые параметры: плотность, белок, СОМО, добавленная вода, жир	
8	Анализатор соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC (Эксперт ССК)	Оборудование	Специализиро- ванное	Диапазон показаний концентрации соматических клеток в молоке от 90 до 1500 тыс. в 1 см ³ Объём пробы 8 мкл Время измерения 10-120 с Напряжение питания 220 В Габаритные размеры 255х380х300 мм Масса 5,5 кг	
9	Титровальная установка	Оборудование	Специализиро- ванное	для проведения подготовки проб и исследования растворов при проведении лабораторных работ. Стандартно выпускается с высотой стола 900 мм, общей высотой с экраном 1910 мм. Оснащен экраном из матового оргстекла с четырьмя люминесцентными светильниками, пятью штативами и десятью	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				зажимами-держателями.	
10	Анализатор влажности	Оборудование	Специализиро ванное	Комплектация: чаши для проб, методики для работы с продуктами, гиря 5 грамм, калибровка: творог, сыр. Масло	
11	Центрифуга	Оборудование	Специализиро ванное	Тип установки: настольные Количество камер: 1 камера не менее 6 патронов или аналог	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Игровые залы	Оборудование	Основное	волейбольные стойки, волейбольные сетки, баскетбольные кольца, спортивные мячи, стенка финская	СГ.03 Физическая культура
2	Гиревой зал	Оборудование	Основное	гири, гантели, коврики спортивные, тренажер для приседания, грифы, финская стенка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
3	Тренажерный зал	Оборудование	Основное	беговая дорожка; велотренажер; степ, эллипсоидный тренажер, ролик гимнастический, вибромассажер, скакалки, гимнастические коврики	
	Зал борьбы	Оборудование	Основное	борцовский ковер, маты, манекены, финская стенка	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Помещение для самостоятельной и воспитательной работы

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	прямой (серый, 1200x600x760 мм)	
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе 31.01.11.150	
3	Персональные компьютеры с выходом в Интернет	ТС	Основное	Процессор Intel Core i3- 2120 (3.3GHz) Оперативная память 3 ГБ Видеокарта GT530 Винчестер 500 ГБ Привод DVD+/-RW Front: • Multi-in-1 CardReader • 3 x USB 2.0	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<ul style="list-style-type: none"> • 2 x Audio Порты Back: <ul style="list-style-type: none"> • 6 x USB 2.0 • 2 x PS/2 • Ethernet (RJ-45) • 3 x Audio • VGA • HDMI Слоты: <ul style="list-style-type: none"> • PCIex16 • PCIex1 Блок питания 220 W	

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	прямой (серый, 1200x600x760 мм)	
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе 31.01.11.150	
3	Персональные компьютеры с выходом в Интернет	ТС	Основное	Процессор Intel Core i3- 2120 (3.3GHz) Оперативная память 3 ГБ Видеокарта GT530 Винчестер 500 ГБ	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Привод DVD+/-RW Front: • Multi-in-1 CardReader • 3 x USB 2.0 • 2 x Audio Порты Back: • 6 x USB 2.0 • 2 x PS/2 • Ethernet (RJ-45) • 3 x Audio • VGA • HDMI Слоты: • PCIex16 • PCIex1 Блок питания 220 W	
4	Выставочные стеллажи	Мебель	Основное	Выставочные стеллажи	
5	Телевизор	ТС	Основное		
6	Стеллажи с книгами	Мебель	Основное	Стеллажи с книгами	

Актный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Ноутбук с программным	ТС	Основное	Разрешение	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	обеспечением			экрана:1920x1080 - Процессор AMD Radeon - Объем накопителей SSD: 240 Gb - Оперативная память: 4 Gb - Видеокарта: AMD Radeon Graphics	
6	Набор демонстрационного оборудования: переносной мультимедийный проектор	ТС	Основное	Модель InFocus IN114BBST Проекционная технология DLP; Максимальное разрешение 1920x1200 Соотношение сторон 4:3; Световой поток 3500 лм Zoom x2; Аудиовходы/видеовходы 2x HDMI, 1x S-Video, 1x GA, 1x mini Jack 3.5 mm Аудиовыходы/видеовыходы 1x mini Jack 3.5 mm, 1x VGA; Интерфейсы RS-232, 1x USB-A	
	Звуковое оборудование	ТС	Основное	Сценическая активная колонка, 1400 Вт., - (2 шт.); микшерный пульт Invotone MX12FX – (1 шт.); динамический вокальный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирова нное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				микрофон BEHRINGER XM8500 – (1 шт.); кабель микрофонный XLR – XLR 10 м. – (4 шт.); аудио кабель Jack 3,5 – 2XLR 2 м. – (1 шт.).Сценическая активная колонка,	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	КОМПАС	158	ОП.03 Автоматизация технологических процессов ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ООП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ, ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
3. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
ПРИЛОЖЕНИЯ	14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Область профессиональной деятельности выпускников: *22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.*

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: техник-технолог.

Программа ГИА является частью ООП-П и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и продемонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной

продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
В соответствии с иными требованиями	
ВД 4 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ВД 5 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ 05. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.
ВД 4 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
	ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов.
ВД 5 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 5.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 5.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ, ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с планом организации и проведения демонстрационного экзамена (Приложение 2)

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени (Приложение 3).

Комплект оценочной документации (КОД) – задание демонстрационного экзамена и комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включающий минимальные требования к оборудованию и оснащению центров проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена.

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования (Приложение 1).

3. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Информационное обеспечение реализации программы Основные печатные или электронные издания

1. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие. — Рязань : РГАТУ, 2021. — 500 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137459>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология кисломолочных продуктов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-48225-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352025>. — Режим доступа: по подписке.

3. Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-88575-690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301982>. — Режим доступа: по подписке

4. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477>. - Режим доступа: по подписке.

6. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084340> . — Режим доступа: по подписке.

7. Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387686> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1865668. - ISBN 978-5-16-017659-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865668> . — Режим доступа: по подписке

10. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов, А. К. Пастухов [и др.] ; под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877378> . – Режим доступа: по подписке.

11. Сидоренко, О. Д. Биоконверсия вторичного сырья и отходов агропромышленного комплекса : учебное пособие / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 171 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1896453. - ISBN 978-5-16-017906-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1896453> . – Режим доступа: по подписке.

12. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . – Режим доступа: по подписке.

13. Сидоренко, О. Д. Техническая микробиология продукции животноводства : учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд. перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016944-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1406645> . – Режим доступа: по подписке.

14. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1044004> . – Режим доступа: по подписке.

15. Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0696-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1197275> . – Режим доступа: по подписке.

16. Милославская, С. В. Издержки, выручка и прибыль: экономическая теория и хозяйственная практика : учебное пособие / С.В. Милославская, А.Б. Мыскина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 80 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-017629-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863374> . – Режим доступа: по подписке.

17. Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1705-0>. - ISBN 978-5-369-01729-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850707> . – Режим доступа: по подписке.

18. Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 112 с. — ISBN 978-5-507-48834-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364802> — Режим доступа: по подписке.

19. Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 114 с. — ISBN 978-5-507-45414-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302516> . — Режим доступа: по подписке.

20. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477> . — Режим доступа: по подписке

21. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924> . — Режим доступа: по подписке

22. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385532>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. Смоленкова, О. В. Стандартизация, сертификация и технохимический контроль мясной продукции : учебное пособие / О. В. Смоленкова. — Курск : Курский ГАУ, 2008. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134809>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

24. Забалуева, Ю. Ю. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 156 с. — ISBN 978-5-89230-762-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236477>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

25. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г. В. Чебакова, М. В. Горбачева, К. В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940> . — Режим доступа: по подписке.

26. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О. Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> . — Режим доступа: по подписке.

27. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2 : Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

28. Павленков, М. Н. Экономика организации : учебное пособие / М. Н. Павленков, Д. В. Красильников, И. Н. Павленкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2022. — 353 с. — ISBN 978-5-91326-765-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/344924>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

29. Войнова, Л. В. Организация труда и управление производством и переработкой яиц и птицы : учебное пособие / Л. В. Войнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1952-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212177>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

30. Современные профессиональные базы данных (ИОС ОмГАУ-Moodle).

31. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс.

32. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

33. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

34. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

35. Универсальная База Данных ИВИС: <https://eivis.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Общие требования к оцениванию результатов государственной итоговой аттестации

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) не прошедшим ГИА по уважительной причине.

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК.

Оценка результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Методика перевода баллов в оценки утверждается ректором ежегодно.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического задания демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов. Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий теоретического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, также принимается за 100 баллов.

С учетом применения весовых коэффициентов максимальное количество баллов за оба блока также составит 100 баллов.

При разработке системы перевода баллов в оценку необходимо учитывать сложность разработанных заданий.

Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку приведена в таблице 3.

Таблица 3 - Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Итоговая оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена, ИП	0,00 - 19,99	20,00- 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

Оценка результатов защиты дипломной работы

При оценке защиты работы учитываются:

- степень соответствия требованиям ФГОС СПО в части области и объектов профессиональной деятельности, профессиональных задач;
- актуальность, новизна и практическая значимость темы, логическое построение работы, наличие в ней творческих элементов и оригинальность авторских решений;
- степень освоения компетенций указанных в отзыве руководителя и рецензии, а также других компетенций в соответствии с ФГОС СПО;
- глубина проработки материала, длительность и методический уровень исследований, степень использования современной литературы, экономико-математических методов при оценке полученных результатов;
- качество оформления дипломной работы и иллюстративного материала;
- отзыв руководителя и оценка рецензента;
- представление доклада, ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и рецензента.

Уровень сформированности компетенций	Оценка	Критерии оценки
Высокий	Отлично	в работе полно раскрыто содержание всех разделов темы, выполнено обоснование проектных решений; текстовая часть написана грамотно, логично выстроена; графическая часть оформлена в соответствии с требованиями и доступна для восприятия членами ГЭК на расстоянии; имеются положительные отзывы руководителя и рецензента; на защите студент показывает глубокие знания по вопросам темы, свободно оперирует данными выполненной работы, свободно и аргументировано отвечает на заданные вопросы, умело использует графическую часть работы.
Повышенный	Хорошо	в целом раскрыто содержание всех разделов темы, но аналитический обзор литературы написан схематично, а результаты исследования имеют учебный характер, обоснование проектных решений выполнено не полностью; текстовая часть изложена грамотно, но имеются некоторые отступления от стандарта; графическая часть оформлена в соответствии с требованиями, но плохо читается на расстоянии; имеются положительные отзывы руководителя и рецензента; на защите студент достаточно уверенно раскрывает тему дипломной работы, но имеются затруднения при ответах на поставленные вопросы

Базовый	Удовлетворительно	не достаточно полно раскрыто содержание разделов темы, собственные предложения прописаны схематически, конструктивная часть базируется в основном на анализе практического материала, а обзор литературы носит общий характер; при оформлении текстовой и графической частей не все требования выдержаны, в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные замечания по содержанию работы; при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабые знания вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.
Не сформирована	Неудовлетворительно	структура и содержание пояснительной записки, количества чертежей не соответствуют заданию, тема не раскрыта, обоснование ошибочное, в отзывах руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию университета.

Сроки подачи апелляций:

- апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена;
- апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора университета одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебном году в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные университетом без отчисления такого выпускника из университета в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ)

1. Приём и первичная обработка молочного сырья.
2. Приём и первичная обработка мясного сырья.
3. Разработка технологии и оценка качества кисломолочного напитка обогащенного, обладающего антиоксидантной активностью.
4. Технология производства вареных колбас в условиях....
5. Комплексное обеспечение качества и безопасности творога на предприятии...
6. Разработка рецептур и оценка качества кисломолочного напитка функционального назначения.
7. Технология производства и оценка качества полукопченых колбас в условиях...
8. Комплексное обеспечение качества и безопасности колбасы на предприятии ...
9. Совершенствование технологического процесса производства творога в условиях ...
10. Проект сыродельного завода мощностью 75 тонн перерабатываемого молока.
11. Технология производства говядины.
12. Технология производства свинины.
13. Технология производства баранины.
14. Особенности производства варено-копченых изделий (любого другого колбасного изделия) из мяса птицы
15. Влияние различных видов полиамидных оболочек (других колбасных оболочек) на качество колбасных изделий
16. Разработка технологии и оценка качества мясных полуфабрикатов с использованием различных растительных добавок

План¹

организации и проведения государственной итоговой аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена в Университетском колледже агробизнеса федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина» (УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ) в 2024/25 учебном году

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1	2	3	4
Организация демонстрационного экзамена (далее ДЭ) Подготовка площадок к ДЭ			
1.	Издание приказа о проведении в профессиональной образовательной организации ДЭ с установлением сроков проведения, количества студентов, сдающих экзамен, назначением ответственных за организацию и проведение экзамена в ПОО	до 28.02.2025	директор
2.	Создание рабочей группы для координации деятельности по подготовке к ГИА в формате ДЭ	декабрь 2024	директор зам. директора по УР
3.	Составление плана организации и проведения ДЭ в УКАБ	до 28.02.2025	зам. директора по УР, заведующий отделением
4.	Подготовка нормативно-правовой и методической документации для проведения ДЭ	до 28.02.2025	зам. директора по УР, заведующий отделением
5.	Организация взаимодействия с Министерством образования Омской области и УО	в течение срока подготовки	заведующий отделением
6.	Составление плана организации и проведения ДЭ в ЦПДЭ	до 28.02.2025	заведующий отделением
7.	Согласование списка линейных экспертов с правом оценивания ДЭ для включения в ГЭК	до 01.05. 2025	зам. директора по УР, заведующий отделением
8.	Консультирование обучающихся по вопросам, связанным с ДЭ, в том числе оказание психологической помощи	в течение срока подготовки	зам. директора по УР, заведующий отделением

¹ Допускается корректировка плана, но не позднее срока ознакомления обучающихся с порядком проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена

9.	Ознакомление обучающихся с регламентом проведения ГИА в формате ДЭ	Март 2025	заведующий отделением
10.	Проведение родительских собраний по вопросам организации и сдачи ГИА в формате ДЭ	январь-апрель 2025	заведующий отделением
11.	Размещение информации о ДЭ на сайте университета и социальных сетях колледжа	июнь-июль 2025	заведующий отделением
12.	Подача заявок и формирование в ЦПДЭ списка выпускников от колледжа, сдающих ДЭ	до 12.05. 2025	заведующий отделением
13.	Выбор комплекта оценочной документации (далее КОД) по компетенциям	до 30.01.2025	заведующий отделением
14.	Формирование графика проведения ДЭ в соответствии с выбранным КОДом	до 28.02.2025	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации проведение ДЭ в Омской области; зам. директора по УР, заведующий отделением
15.	Формирование графика проведения тренировочных занятий для подготовки к ДЭ	до 28.02.2025	зам. директора по УР, заведующий отделением
16.	Формирование плана обучения по программе «Эксперт демонстрационного экзамена (при необходимости)	до 01.04.2025	зам. директора по УР, заведующий отделением, старший методист
17.	Проведение совещания для ответственных за организацию и проведения ДЭ в 2024/25 учебном году	январь - апрель 2025	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации проведение ДЭ в Омской области.
18.	Формирование заявок на кандидатуру Главного эксперта, на состав экспертной комиссии	до 12.05.2025	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации проведение ДЭ в Омской области; зам. директора по УР,

			заведующий отделением
19.	Сбор согласий на обработку персональных данных и представление их в УО/ЦПДЭ	в соответствии с графиком УО	Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; заведующий отделением
20.	Внесение участников и экспертов ДЭ в ЦП Оператора	в соответствии с графиком УО	Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; заведующий отделением
21.	Приемка площадок ЦПДЭ	в соответствии с графиком УО	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; Иваницкая М.В., Булавко О.В. зам. директора по УР, заведующий отделением
22.	Составление графика работы экспертов на площадках в период проведения ДЭ	в соответствии с графиком УО	Экспертная группа зам. директора по УР, заведующий отделением
23.	Дооснащение площадки для приема ДЭ и настройка оборудования	в соответствии с графиком УО	Экспертная группа зам. директора по УР, заведующий отделением
24.	Мониторинг выполнения плана подготовки к проведению ДЭ	в соответствии с графиком УО	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области директор
25.	Подготовка приказа о присвоении квалификации и отчислении (о выпуске) из колледжа	до 31 июня 2025	директор
Проведение ДЭ			
26.	Жеребьевка участников ДЭ, распределение рабочих мест	в соответствии с графиком УО	Экспертная группа
27.	Составление графика работы участников ДЭ на основе жеребьевки	в соответствии с графиком УО	Экспертная группа

28.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при работе на площадках	в соответствии с графиком УО	Технический эксперт
29.	Проведение основных мероприятий ДЭ по компетенциям	в соответствии с распоряжением Министерства образования Омской области (далее МО ОО)	Экспертная группа зам. директора по УР, заведующий отделением
30.	Оформление результатов экзамена, формирование итогового протокола	в соответствии с графиком УО	Главный эксперт по компетенции
31.	Выгрузка результатов ДЭ	в соответствии с графиком УО	Главный эксперт по компетенции
32.	Оформление листов инструктажа, протоколов, отчета по итогам проведения ДЭ, предоставление их копий в УО	в соответствии с графиком УО	Главный эксперт по компетенции
33.	Анализ результатов ДЭ по компетенциям, аналитической справки	в течение недели после проведения ДЭ	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; Экспертная группа, Заведующий отделением
34.	Проведение совещания по результатам ДЭ	в соответствии с графиком УО	Ответственный за организацию проведение ДЭ; Координатор организации и проведение ДЭ в Омской области; директор

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена

Структура и содержание типового задания

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Примерное практическое задание по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включает:

- 1 Лист задания.
- 2 Лист оценивания операций.
- 3 Необходимые приложения.

В подготовительный день в личном кабинете цифровой платформы Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. В день экзамена Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, исходные данные, лист оценивания (если приемлемо), дополнительные инструкции к ним (при наличии).

Условия выполнения практического задания:

Демонстрационный экзамен организуется и проводится по нормативной документации, размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте федерального оператора.

Задание практического блока включает в себя следующие разделы:

- 1 Технологическая карта\лист задания.
- 2 Лист оценивания операций.
- 3 Необходимые приложения.

Практический блок демонстрационного экзамена

Экзаменуемые в ходе демонстрационного экзамена должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД.

Состав возможных выполняемых работ:

1. Осуществить сдачу и приемку сырья и расходных материалов для производства молочной/мясной продукции.
2. Определить схему производства, ее обоснование и описание.
3. Определить требования к качеству готовой продукции, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Образцы заданий для демонстрационного экзамена:

Модуль 1: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из молочного сырья
Экзаменационные задания представляют выполнение технологических расчетов и составление технологической карты производства свежего сыра.

- Участнику необходимо на основании технологической инструкции составить частную рабочую диаграмму производства свежего мягкого сыра с учетом имеющегося технологического оборудования площадки.

- Произвести необходимые расчеты по нормализации молока, выходу готового продукта, определить количество необходимых функционально необходимых ингредиентов (ФНИ): закваски, хлористого кальция, сычужного фермента, приправ и специй.

- На основании задания объяснить причину возникновения порока в сыре и меры предупреждения.

- Заполнить технологическую документацию.

Модуль 1: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из молочного сырья
Содержанием задания является ведение технологического процесса производства свежего мягкого сыра до этапа самопрессования.

- Участнику необходимо: выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания.

- Реализовать алгоритм выполнения экзаменационного задания: определить качественные показатели сырья с помощью анализаторов; провести приемку сырья, его тепловую обработку, приготовить ФНИ, произвести свертывание, обработку сгустка, формование. - Данные технологических параметров производства записать в технологическом журнале.

Модуль 2: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

- Участнику необходимо осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов.

- Данные технологических параметров производства записать в технологическом журнале
Содержанием задания является проведение лабораторных исследований качества сыра.

- Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной документацией (НД) и паспортом прибора.

- Приготовить необходимые приборы, реактивы и лабораторную посуду для определения массовой доли влаги инструментальным методом, определение органолептических показателей, степени зрелости в исследуемом продукте по НД с соблюдением правил техники безопасности.

- Произвести необходимые расчеты и заполнить удостоверение о качестве. На контроль предлагаются образцы продукции по количеству участников.

Модуль 3: Организация и ведение технологического процесса производства мясной продукции

Объектом исследования в модуле служит мясная продукция, как сырье для производства мясной продукции.

- Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

- Составить технологическую схему производства продукции из мяса с указанием оборудования и параметров работы.

- Определить обязательные показатели качества сырья по органолептическим, физикохимическим и микробиологическим показателям.

- Участник должен правильно заполнить рабочую карточку, соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

Представление выполненного задания

Презентация выполненного задания проводится в устной форме, с обязательным представлением результатов практического блока или его короткой демонстрационной версии (презентации).

В своём выступлении экзаменуемый должен кратко представить выполненную работу, объяснить цели и задачи как работы в целом, так и отдельных операций, а также степень выполнения этапов работы.

На защиту экзаменуемому отводится не более 15 минут.

При выставлении оценки могут учитываться такие критерии:

- степень соответствия требованиям ФГОС СПО в части области и объектов профессиональной деятельности, профессиональных задач;

- актуальность, новизна и практическая значимость темы, логическое построение работы, наличие в ней творческих элементов и оригинальность авторских решений;
- степень освоения компетенций, указанных в отзыве руководителя и рецензии, а также других компетенций в соответствии с ФГОС СПО;
- глубина проработки материала, длительность и методический уровень исследований, степень использования современной литературы, экономико-математических методов при оценке полученных результатов;
- качество оформления дипломной работы и иллюстративного материала;
- отзыв руководителя и оценка рецензента;
- представление доклада, ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и рецензента.

Для проведения демонстрационного экзамена базового уровня могут приглашаться представители организации-работодателя.

Для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня обязательно приглашаются представители организации-работодателя.

Демонстрационный экзамен по ППССЗ проводится в течение двух дней, продолжительностью не более 8 ак. часов. В первый день выполняются задания практического блока, во второй день – презентация выполненного задания. Примерное расписание приведено в таблице 6.

Таблица – Рекомендуемая продолжительность выполнения заданий демонстрационного экзамена по ППССЗ

День	Мероприятие	Продолжительность (в ак.ч.)	Место проведения
1	Практический блок	8	ФГБОУ ВО Омский ГАУ
2	Теоретический блок (представление выполненного задания)	8	ФГБОУ ВО Омский ГАУ

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

**Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(Профессионалитет)**

Квалификация: техник-технолог

2025 год

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Гражданское воспитание:

- понимающий профессиональное значение отрасли, специальности Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни г. Омска и Омской области.

Патриотическое воспитание:

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию.

Духовно-нравственное воспитание:

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.

Эстетическое воспитание:

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии.

Профессионально-трудовое воспитание:

- применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сельского, лесного и рыбного хозяйства;
- применяющий знания о технологических процессах в отрасли растениеводства и животноводства;
- обладающий опытом и навыками работы подготовки и использования специализированного оборудования и инвентаря;
- умеющий применять новые информационно-коммуникационных технологий.

Экологическое воспитание:

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.

Ценности научного познания:

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности.
- обладающий знаниями в области сельского, лесного и рыбного хозяйства, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием;
- обладающий умением составления планов-нарядов, доведения их до исполнителей, составление первичных документов в бригаде;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Образовательная деятельность»

- | |
|---|
| – внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности; |
| – включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии; |
| – организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности; |
| – организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сельского, лесного и рыбного хозяйства, в том числе с применением программных продуктов. |

Модуль «Кураторство»

- | |
|--|
| – инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности; |
| – организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности. |

Модуль «Наставничество»

- | |
|---|
| – мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии. |
| – организация под руководством наставника социально-значимых проектов. |

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»

– мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;

– встречи с известными представителями профессии.

– круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности;

– размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

– профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий.

– совместные мероприятия, посвященные Дню профессии.

Модуль «Профилактика и безопасность»

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности;

– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией;

– поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность;

– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции;

– реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии.

– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии;

– проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;

– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии;

– организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры»;

– проведение практико-ориентированных мероприятий, в том числе, в учебных аудиториях, лабораториях, мастерских, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, направленных на соблюдения правил работы с оборудованием; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в образовательной организации, организует контроль за реализацией программы воспитания.

Заместитель директора по воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление. Координирует деятельность специалистов по реализации программы воспитания. Организует и контролирует работу кураторских групп. Организует работу Совета по профилактике.

Заведующие отделениями осуществляет мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой: участвует в работе Совета по профилактике, контролирует успеваемость и посещаемость обучающихся.

Кураторы осуществляют воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в соответствии с Положением о кураторе академической группы ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Преподаватели реализуют воспитательную составляющую на учебном занятии: участвуют в проведении предметных недель.

Педагог-психолог осуществляет психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса.

Педагог-организатор организует обучающихся во вне учебного времени, организует работу Совета обучающихся колледжа.

Воспитатели студенческого общежития осуществляют воспитательную работу в общежитии: контроль за соблюдением правил внутреннего распорядка общежития, организацию и проведение профилактической работы.

Заведующий библиотекой осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия.

Социальные партнёры осуществляют просветительско-информационную деятельность, проводят экскурсии, мастер классы и т.д. Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов колледжа и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации. Привлечение

специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных и др.)

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами колледжа.

Управление качеством воспитательной деятельности Университетского колледжа агробизнеса связывается, прежде всего, с качеством ее нормативно-правового обеспечения:

- Программа воспитания обучающихся ФГБОУ ВО Омский ГАУ на 2021-2026 годы;

- Концепция социально-воспитательной деятельности в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Программа «Гражданско - патриотическое воспитание обучающихся ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Программа противодействия экстремизму и соблюдения правовых и организационных основ его профилактики на территории ФГБОУ ВО Омский ГАУ (на 2021-2025 гг.);

- Программа «Социокультурный абонемент» ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Программа социальной и учебной адаптации обучающихся первых курсов университета (Адаптационный практикум);

- Программа «Здоровье» физкультурно-оздоровительная занятость обучающихся и сотрудников ФГБОУ ВО Омского ГАУ;

- Программа индивидуальной реабилитации обучающегося ФГБОУ ВО Омский ГАУ с ограниченными возможностями здоровья/инвалида;

- Программа социально-психологической помощи обучающимся ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Программа социально-психологической поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Порядок предоставления санаторно-курортного обеспечения и/или оздоровления обучающимся ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Комплексная программа специальной профилактической работы с обучающимися ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Кодекс корпоративной этики ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Положение о совете обучающихся ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Положение о системе учета и оценки достижений обучающихся (Паспорт активности обучающегося ФГБОУ ВО Омский ГАУ);

- Положение о кураторе академической группы ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок распределения и использования средств, выделяемых на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы с обучающимися очной формы обучения ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о совете по профилактике негативных явлений и экстремизма в молодежной среде ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о правилах внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение о волонтерском отряде «Содействие»;
- Положение о Медицентре УКАБ;
- Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в контексте реализации образовательной программы.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);

- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия студенческого самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей;

- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Формы поощрения:

- объявление благодарности; помещение на доску почёта обучающихся колледжа;

- награждение индивидуальными или групповыми грамотами, дипломы;

- памятные или ценные призы (индивидуальные/групповые);

- тематические экскурсии, поднятие и спуск флага России еженедельно (по понедельникам), вынос флага на торжественных тематических мероприятиях (конкурс на звание «лучший спортсмен, «лучший студент», «лучшая группа»).

Материальное стимулирование:

- повышенная академическая стипендия (назначается при сдаче зачетов и экзаменов в период семестровой аттестации на «хорошо» и «отлично»;

- выдвижение на доску почёта (по итогам учебного года);

- выдвижение в кандидаты на стипендию Губернатора города Омска, Правительства РФ;

- избрание членом Совета обучающихся (решением студенческой группы);

- объявление благодарности обучающимся и их родителям (законным представителям);

- предоставление права поднять флаг РФ на торжественных мероприятиях;

- предоставление права представлять колледж на конференциях, собраниях и иных организациях.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания, личностными результатами обучающихся на уровнях начального общего, основного общего, среднего общего образования, установленными соответствующими ФГОС.

Основным методом анализа воспитательного процесса в общеобразовательной организации является ежегодный самоанализ воспитательной работы с целью выявления основных проблем и последующего

их решения с привлечением (при необходимости) внешних экспертов, специалистов.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом организатором, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом колледжа.