**Аннотации к рабочим программам**

**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

***СГ.00 СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ***

***СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина СГ.01 История России является обязательной частью социально-гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04*.*

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** |  **Умения** |  **Знания** |
| ОК 01., ОК 02., ОК 04.ПК 3.1.ПК 3.4. | ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;демонстрировать гражданско-патриотическую позицию | основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;ретроспективный анализ развития отрасли |

***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **48** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **44** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 24 |
| ***Самостоятельная работа***  | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

***СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский) является обязательной частью социально-гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 02ОК 04ОК 05ПК 1.2ПК 2.3 | Уметь:строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;понимать тексты на базовые профессиональные темы;составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас | Знать:лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);правила чтения текстов профессиональной направленности;правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **160** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **152** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение |  |
| практические занятияв форме практической подготовки | 150 |
| ***Самостоятельная работа***  | **8** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

***СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина СГ.03 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

 Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 07.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01.ОК 02.ОК 04.ПК 2.2.ПК 3.3. | Уметь:пользоваться первичными средствами пожаротушения;применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;обеспечивать устойчивость объектов экономики;прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;соблюдать нормы экологической безопасности;определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Знать:основы пожаробезопасности и электробезопасности;меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;способы защиты населения от оружия массового поражения;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;задачи и основные мероприятия гражданской обороны |
| ОК 01ОК 02ОК 04ПК 2.2ПК 3.3 | Уметь:определять виды Вооруженных Сил, рода войск;ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;владеть общей физической и строевой подготовкой;пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим | Знать:основы военной службы и обороны государства;основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим |
| ОК 01ОК 02ОК 04ПК 2.2ПК 3.3 | Уметь:оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания | Знать:общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;основы здорового образа жизни |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **68** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **64** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 36 |
| ***Самостоятельная работа***  | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

***СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина СГ.04 Физическая культура является обязательной частью социально-гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности19.02.12 Технология продуктов питания сырья животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 04.ОК 08.ПК 3.3 | Уметь:организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Знать:психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни;условия профессиональной деятельности и зоны рискафизического здоровья для данной специальности;правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **164** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **156** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение |  |
| практические занятияв форме практической подготовки | 154 |
| ***Самостоятельная работа***  | **8** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

***СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина СГ.05 Основы бережливого производства является обязательной частью социально-гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02., ОК 03.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ПК 3.3.ПК 3.4. | Уметь:систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия. | Знать:содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 14 |
| ***Самостоятельная работа***  | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

***СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина СГ.06 Основы финансовой грамотности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02., ОК 03.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ПК 3.1.ПК 3.2. | Уметь:использовать знания по финансовой грамотности.планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета.анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.).уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать.самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы.анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение.применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности.определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуациейприменять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Знать:знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере.экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни.правила оплаты труда работников.основные виды налогов в современных экономических условиях.страхование и его виды.пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.способы действий в рамках предложенных условий и требований.знать практические способы принятия финансовых и экономических решений. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 14 |
| ***Самостоятельная работа***  | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

***СГ.07 Основы мировых религиозных культур***

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств, входящей в укрупненную группу специальностей 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта.

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих программу подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Освоение учебной дисциплины СГ.07 Основы мировых религиозных культур осуществляется в соответствии с требованиями Примерной программы, рекомендованной КОИРО (Калининградский областной институт развития образования),составитель: к.п.н., штатный клирик Крестовоздвиженского собора гор. Калининграда, преподаватель филиала ВУНЦ ВМФ ВМА (БВМИ) Бударин Евгений Александрович и способствует формированию ценностных отношений на основе базовых национальных ценностей российского общества, учитывающих историко-культурную и этническую специфику региона, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия внеучебного заведения, характера профессиональных предпочтений (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645).

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Содержание программы «Основы мировых религиозных культур» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование научно обоснованного представления о характере и специфике христианско-антропологической модели образования;

- обеспечение овладения базовыми знаниями и пониманием достижений отечественного и зарубежного опыта в области мирового религиозного наследия, стратегий разрешения межрелигиозных и межкультурных конфликтов, религиозных истоков в мировой художественной культуре;

 - формирование способности ориентироваться в аксиологических системах мировых религиозных культур**.**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Уметь** | **Знать** |
| ОК 01. ОК 02.ОК 03. ОК 04.ОК 05. ОК 06.ОК 07. ОК 09. | **-** ориентироваться в аксиологических системах мировых религиозных культур и использовать данные знания в своей будущей профессиональной деятельности.- анализировать информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);-устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых процессов и явлений;- представлять результаты изучения материала в формах конспекта, реферата. | - особенности и специфику объекта изучения основ мировых религиозных культур;- основные термины и понятия, непосредственно связанные с содержанием религиозных культур, историю религиозных культур;- основные подходы к изучению достижений отечественного и зарубежного науковедения в области мирового религиозного наследия |

**2. *СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| **Во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 18 |
|  практические занятия | 14 |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

 **ОП.00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

 ***ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02., ОК 04.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01.ОК 02.ОК 04. | Уметь:анализировать задачу и выделять её составные части; составлять план действия, реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; организовывать работу коллектива и команды; излагать свои мысли на государственном языке; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы*.*  | Знать:порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **50** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **46** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение |  |
| практические занятияв форме практической подготовки | 44 |
| ***Самостоятельная работа***  | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

***ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.02 Процессы и аппараты является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02*.*

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины «Процессы и аппараты» обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01.ОК 02. | Уметь:проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.  | Знать:основные законы процессов пищевой технологии;физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы, |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **100** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **82** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 60 |
| ***Самостоятельная работа***  | **8** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **10** |

***ОП.03* *МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.03 Метрология и стандартизация является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01.ОК 09.ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3. | Уметь:- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; | Знать:- основные понятия метрологии;- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;- формы подтверждения соответствия;- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно ­ методических стандартов;- терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **40** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **38** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 16 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 20 |
| ***Самостоятельная работа***  | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

***ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.04 Автоматизация технологических процессов является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01ОК 02ПК 1.2ПК 3.2 | Уметь:использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | Знать:понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;основные понятия автоматизированной обработки информации.классификацию автоматических систем и средств измерений.общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).классификацию технических средств автоматизации.измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения;  типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **104** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **86** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 60 |
| ***Самостоятельная работа***  | **8** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **10** |

***ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02., ОК 04.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01.ОК 02.ОК 04. | Уметь:использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;обрабатывать текстовую и табличную информацию;использовать деловую графику и мультимеди-информацию;создавать презентации;применять антивирусные средства защиты информации;читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;применять методы и средства защиты информации. | Знать:основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;назначение, состав, основные характеристики компьютера;основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;технологию поиска информации в Интернет;принципы защиты информации от несанкционированного доступа;правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;основные понятия автоматизированной обработки информации;основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **80** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **64** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 50 |
| ***Самостоятельная работа***  | **6** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **10** |

***ОП.06 МИКРОБИОЛОГИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01.ОК 02. | соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; | основные группы микроорганизмов;правила личной гигиены работников пищевых производств; |
| ОК 01.ОК 02. | производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; |
| ОК 01.ОК 02. | готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |
| ОК 01.ОК 02. | выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | основные пищевые инфекции и пищевые отравления;возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **70** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **54** |
| в т. ч.: |
| теоретические занятия | 28 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 26 |
| **Самостоятельная работа**  | **6** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **10** |

 ***ОП.07 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ***

**1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина ОП.07 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Уметь** | **Знать** |
| ОК 01.ОК 02.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3. | - определять химический состав молока и молочных продуктов;- проводить качественные и количественные анализы;определять микрофлору молока и молочных продуктов;- оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении молока и молочных продуктов | - химический состав живых организмов;- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;- характеристику ферментов;состав молока;- основные группы микроорганизмов молока и молочных продуктов, в том числе используемые для получения заквасок;- пути попадания микроорганизмов в молоко;- характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молока и молочных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении;- влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов;- влияние заквасочных микроорганизмов на качество молочных продуктов |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **70** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **64** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 32 |
| Практические и лабораторные занятияв форме практической подготовки | 30 |
| *Самостоятельная работа*  | **6** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

 ***ОП.08 ОХРАНА ТРУДА***

**1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Учебная дисциплина ОП.00 Охрана труда обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09.ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.  | - применять средства индивидуальной и коллективной защитыиспользовать экобиозащитную и противопожарную технику- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций- проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности- соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса- проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды- визуально определять пригодность СИЗ к использованию | - действие токсичных веществ на организм человека; меры предупреждения пожаров и взрывов- категорирование производств по взрыво- и пожаро-опасности- основные причины возникновения пожаров и взрывов- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности,- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; - правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; - правила безопасной эксплуатации механического оборудованияпрофилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии, предельно допустимые концентрации (далее - ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты - принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях- систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду- средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов. |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы**  | **36** |
| **Во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: |
| теоретические занятия | 18 |
| практические занятия  | 14 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

 ***ОП.09 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ***

**1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина ОП.09 Экологические основы природопользования является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Уметь** | **Знать** |
| ОК 01. ОК 02.ОК 03. ОК 04.ОК 05. ОК 06.ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. | 1. анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
2. использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
3. соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности
 | 1. принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
2. особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
3. об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
4. принципы и методы рационального природопользования;
5. методы экологического регулирования;
6. принципы размещения производств различного типа;
7. основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
8. понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
9. правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
10. принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
11. природоресурсный потенциал Российской Федерации;
12. охраняемые природные территории
 |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: |
| теоретические занятия | 18 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 14 |
| *Самостоятельная работа*  | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

***ОП.10 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

**1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина ОП.10 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01. ОК 02.ОК 03. ОК 04.ОК 05. ОК 06.ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. | * защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
* анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения
 | * основные положения Конституции Российской Федерации, действующие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;
* классификацию, основные виды и правила составления нормативных правовых актов;
* права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
 |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: |
| теоретические занятия | 18 |
| практические занятияв форме практической подготовки | 14 |
| *Самостоятельная работа*  | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

***ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

**1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Общепрофессиональный цикл

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09.  | - определять конкурентные преимущества организации;- вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж;-составлять бизнес-план организации малого бизнеса | * характеристики организаций различных организационно-правовых форм;
* порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;
* требования к бизнес-планам
 |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём в часах** |
| **Объем образовательной программы**  | **36** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: |
| теоретические занятия | 18 |
| практические занятия  | 14 |
| ***Самостоятельная работа***  | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

***ОП.12 ГРАЖДАНСКОЕ НАСЕЛЕНИЕ В ПРОТИВОДЕЙСТВИИ РАСПРОСТРАНЕНИЮ ИДЕОЛОГИИ ТЕРРОРИЗМА***

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа (далее Программа) учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.ОК 06. ОК 07.ОК 08. ОК 09.  | - выявлять факторы возникновения идеологии терроризма-владеть основами анализа основных видов терроризма;-адекватно понимать, что имеется в виду, кода речь идет о «молодежном экстремизме», уметь ориентироваться в главных аспектах данной проблемы;-владеть основами анализа экстремистских проявлений в молодежной среде;-иметь общее представление о социальных конфликтах и способах их разрешения в сферах межнационального и межрелигиозного противостояния, а также профилактики ксенофобии, мигрантофобии и других видов экстремизма в образовательной среде;-понимать роль средств массовой информации в формировании антитеррористической идеологии у молодежи. | - содержание основных понятий безопасности;-четко себе представлять из чего складываются основные элементы национальной безопасности Российской Федерации; -какие угрозы и опасности подрывают национальные интересы современной России. -иметь отчетливые представления о природе возникновения и развития различных видов вызовов и угроз безопасности общества, и особенно таких как экстремизм и терроризм;-правильно понимать сущность таких дефиниций как «терроризм» и «идеология терроризма»; - разновидности терроризма, факторы его возникновения  |

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём в часах** |
| **Объем образовательной программы**  | **36** |
| **Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: |
| теоретические занятия | 18 |
| практические занятия в форме практической подготовки | 14 |
| **Самостоятельная работа**  | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

***ПМ. 00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ***

***ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ***

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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, и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

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

* + 1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;- мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; - проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; - определения потребности в рабочей силе; - инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; - учета рабочего времени и выработки работающих; - организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;- участия в планировании основных показателей производства; - участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов |
| Уметь | - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; - осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; - контролировать выполнение производственных плановых заданий;- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. |
| Знать | - требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;- основы производственного учета; - методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - виды брака и его учет в производстве; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - нормы времени и выработки по технологическим операциям. |

* 1. **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **920 часов**

Из них на освоение МДК.01.01 – **310 часов**

 МДК.01.02 – **304 часа**

самостоятельную работу – **60 часов**

 на практики: - учебную практику в форме практической подготовке – **72 часа**

- производственную практику (по профилю специальности) – **144 часа**

экзамен по МДК.01.01 – **10 часов,**

МДК.01.02 – **10 часов,**

Экзамен по модулю – **10 часов**

***ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ***

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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. |

* + 1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | -проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; -контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. |
| Уметь | - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; - осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; -проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - контролировать выполнение производственных плановых заданий;- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. |
| Знать | - требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; - виды брака и его учет в производстве; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары. |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **606 часов**

Из них на освоение МДК.02.01 – **340 часов**

 самостоятельную работу – **30 часов**

 на практики:

- учебную практику в форме практической подготовке – **72 часа**

- производственную практику (по профилю специальности) в форме практической

 подготовки – **144 часа**

экзамен по МДК.02.01 – **10 часов,**

Экзамен по модулю – **10 часов**

***ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ***

**1.1.** **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| **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. |

* + 1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;- принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; - инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;- участия в планировании основных показателей производства; - группировки и анализа информации; - расчета показателей производительности труда; - расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; - расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - учета брака и анализа причин образования дефектов продукции. |
| Уметь | - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; - проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);- сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; - осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию;- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий. |
| Знать | - принципы и формы организации производственного процесса; - методики расчета выхода продукции; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); - 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. |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **420 часов**

Из них на освоение МДК.03.01 – **200 часов**

 самостоятельную работу – **20 часов**

 на практики:

- учебную практику в форме практической подготовке – **36 часов**

- производственную практику (по профилю специальности) в форме практической

 подготовки – **144 часа**

экзамен по МДК.03.01 – **10 часов,**

Экзамен по модулю – **10 часов**

***ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: 13466 МАСЛОДЕЛ, 19067 СЫРОДЕЛ***

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение работ по профессиям 13466 Маслодел, 19067 Сыродел** и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| OK 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВД 4** | **Выполнение работ по профессиям маслодел, сыродел** |
| ПК 4.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и сыра  |
| ПК 4.2. | Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла |
| ПК 4.3. | Контролировать качество сливочного масла  |
| ПК 4.4. | Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла  |
| ПК 4.5. | Вести расчеты выхода масла  |
| ПК 4.6. | Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента. |
| ПК 4.7. | Вести технологические процессы производства различных видов сыра. |
| ПК 4.8. | Контролировать качество сыра  |
| ПК 4.9. | Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра  |

 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт в | - контроля качества сырья и продукции;- выбора технологической карты производства;- изготовления производственных заквасок и растворов;- выполнения основных технологических расчетов;- ведения процессов изготовления сыра;- участия в оценке качества сыров. |
| Уметь | - учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;- вести расчеты выхода масла с учетом потерь;- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла в соответствии с нормативной и технологической документацией;- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;- обеспечивать условия хранения масла в камерах;- анализировать причины брака готовой продукции;- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла, сыра;- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла, сыра;- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;- проверять готовность сгустка и сырного зерна;- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в солильное отделение;- анализировать причины брака готовой продукции;- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; |
| Знать | - требования к сырью при выработке масла и сыра;- технологические процессы производства масла и сыра;- требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;- причины возникновения брака и способы их устранения;- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и сыра;- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **916 часов**

Из них на освоение МДК.04.01 – **268 часов**

 МДК.04.02 – **270 часов**

 самостоятельную работу – **60 часов**

 на практики:

- учебную практику в форме практической подготовке – **108 часов**

- производственную практику (по профилю специальности) в форме практической

 подготовки – **180 часа**

экзамен по МДК.04.01 – **10 часов,**

экзамен по МДК.04.02 – **10 часов**

Экзамен по модулю – **10 часов**