

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

ОПОП СПО – программа
среднего профессионального
образования рассмотрена и
утверждена
председателем Педагогического
совета колледжа АГУ им. В. Н.
Татищева
протокол. № 14
от «22» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора **И.А. Алексеев**
2024 г.
146
номер в **нотариальной**
регистрации



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки / специальность	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Квалификация (степень)	техник-технолог
Форма обучения	очная
Тип подготовки	базовая
Уровень образования, необходимый для приема на обучение	среднее общее образование
Срок освоения	2 года 10 месяцев
Государственная итоговая аттестация	Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен
Выпускающие подразделения	Колледж АГУ им. В. Н. Татищева
Директор колледжа	Куняшова Светлана Владимировна
Руководитель ОПОП	Колосова Татьяна Викторовна, преподаватель
Год приема	2024

Астрахань – 2024 г.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования

Настоящая примерная образовательная программа «Профессионалитет»

по специальности среднего профессионального образования (ОПОП СПО), реализуемая ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики ОПОП, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы и разработанную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по соответствующей специальности СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343.

1.2. Нормативные документы для разработки программы среднего профессионального образования.

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- 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».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Общая характеристика ОПОП СПО

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

Цель (миссия) ОПОП специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Основной целью программы является подготовка квалифицированных и конкурентоспособных специалистов, востребованных на рынке труда.

1.3.2. Объем, сроки освоения ОПОП СПО и общая трудоемкость ОПОП в часах. Объем программы составляет 4680 часов независимо от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы несколькими организациями, осуществляющими образовательную деятельность с использованием сетевой формы.

Срок получения образования по ОПОП:

в очной форме обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляет 3 года (лет) 10 месяцев.

При реализации программы среднего профессионального образования возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП (к абитуриенту)

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство продуктов питания из мясного сырья	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

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

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

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

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности ФГОС СПО, указанным в пункте 3.3 ФГОС СПО:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

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

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

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

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

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

Планируемые Личностные результаты освоения ООП в соответствии с Рабочей программой воспитания обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность

обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

ЛР 1. сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР 2. осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР 3. готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

патриотического воспитания:

ЛР 4. сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ЛР 5. ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

ЛР 6. идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

ЛР 7. способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

эстетического воспитания:

ЛР 8. готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

ЛР 9. сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

ЛР 10. потребность в физическом совершенствовании, занятиях

спортивно-оздоровительной деятельностью;

ЛР 11. активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

ЛР 12. интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

экологического воспитания:

ЛР 13. сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

ЛР 14. планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

ценности научного познания:

ЛР 15. совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

ЛР 16. осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

4. Требования к структуре ОПОП СПО

общеобразовательный цикл

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

профессиональный цикл: общепрофессиональные дисциплины;

профессиональный цикл: профессиональные модули

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО Структура программы СПО включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение, без учета объема времени на государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основного (-ых) вида (-ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО (далее - основные виды деятельности), углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом ПООП. Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин в соответствии с ФГОС СПО.

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей ФГОС СПО, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Дисциплина "Физическая культура" в очной форме обучения предусматривает еженедельно не менее 2 академических часов аудиторных занятий. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение

дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 35 академических часов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование не менее 35 академических часов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренных на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

При необходимости ОПОП может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.1. Календарный учебный график (Приложение 1)

4.2. Учебный план (Приложение 1)

4.3. Матрица компетенций (Приложение 2)

4.4. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей) (Приложение 3)

СГ Социально гуманитарный цикл
СГ.Б.00 Обязательная часть
СГ.Б.01 История России

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- понимание исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни;
- сравнение исторического развития России и других стран, объяснять, в чем заключались общие черты и особенности их исторического развития;
- использование знаний об историческом пути и традициях народов России и мира в общении с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.)
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 6.

Личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6.

Краткое содержание: Окончание «холодной войны». Основные тенденции мировой экономики на рубеже XX – XXI веков. Особенности развития ведущих государств мира в 1990-е годы – начале XXI века. Внешняя политика России в XXI в. Культура и наука XXI в.

СГ.Б.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- ведения речевой деятельности (в устном и письменном виде) на иностранном языке;
- перевода текстов общей и профессиональной направленности;
- владения навыками пополнения лексического запаса языка и грамматических средств общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9.

Личностные результаты: ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12.

Краткое содержание: Виды образования в России и за рубежом. Образование в Великобритании. Образование в США. Наука и технология. Средства массовой информации. Проблемы нашей планеты. Страноведение. Начальный технический перевод. Моя будущая профессия. Терапия. Фармация. Основные формы лекарственных препаратов. Химический состав лекарственных препаратов. Антибиотики. Фармакология. Прием лекарственных средств. Фармацевтическая гомеопатия. Организация фармацевтической службы с России и за рубежом. Развитие современной фармации.

СГ.Б.03 Безопасность жизнедеятельности

Задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» –вооружить будущих выпускников колледжа теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а так же принятия мер по ликвидации их воздействий;

- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

- своевременного оказания доврачебной помощи.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.

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

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры и способы защиты от чрезвычайных ситуаций природного,

техногенного, экологического и социального характера;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё 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 колледжа;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Требования к результатам освоения: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-9; ПК1.1; ПК 2.1, 2.3

Краткое содержание: Человек и среда обитания. Защита при стихийных бедствиях. Защита при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций (ЧС). РСЧС. Гражданская оборона. Устойчивость объектов в ЧС. Ликвидация последствий стихийных бедствий, техногенных аварий и катастроф. Национальная и международная безопасность. Основы медицинских знаний.

СГ.Б.04 Физическая культура

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- составление и проведение с группой комплексы упражнений производственной и утренней гимнастики;

- осуществление судейства по одному из осваиваемых видов спорта;

- выполнение тестовых нормативов и нормативов ГТО.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 4, ОК 6, ОК 8.

Личностные результаты: ЛР 6, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11.

Краткое содержание: Техника бега на короткие, средние дистанции, техника эстафетного бега, Техника прыжка в длину с разбега, техника толкания ядра. Техника выполнения акробатических элементов, опорного прыжка. Разучивание комплекса ритмической гимнастики. Выполнение комплекса. Атлетическая гимнастика. Техника нападения и защиты в баскетболе. Тактика нападения и защиты. Индивидуальные, групповые, командные технико- тактические действия в баскетболе. Техника владения мячом в волейболе. Техника нападения и защиты. Тактика нападения и защиты.

СГ.Б. 05 Основы бережливого производства

Задачи дисциплины:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- организовывать и вести
- использовать эффективные методы организации бережливого производства;
 - на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»;
- разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09.

Краткое содержание: Основные понятия и принципы бережливого производства; Создание базовых условий для внедрения системы бережливого производства; Картирование потока создания ценности.

СГ.Б. 06 Основы финансовой грамотности.

Задачи дисциплины:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- владеть финансовой грамотностью, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;
- осуществлять развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;

- применять навыки проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово-экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать: базовые понятия и термины курса, используемые для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интеграции экономических данных и финансовой информации.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09.

Краткое содержание: Личное финансовое планирование. Контроль семейных расходов. Семейный бюджет. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организации. Валюта в современном мире. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости. Банковская система РФ. Финансовые риски и способы защиты от них. Бизнес, тенденции его развития и риски. Страхование как способ сокращения финансовых потерь.

СГ.Д.00 Вариативная часть (дополнительные учебные предметы)

СГ.Д.01 Химия

Задачи дисциплины:

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

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

-объяснять свойства веществ на основе строения их молекул, составлять уравнения реакций;

-пользоваться мерной посудой и оборудованием для химических и физико-химических методов анализа;

-производить расчёты результаты анализа, пользоваться справочной литературой;

-использовать свойства дисперсных и коллоидных систем для оптимизации и технологического процесса;

-выполнять физико-химические эксперименты, расчёты параметров реакций, обрабатывать и анализировать результаты экспериментов с использованием технической справочной литературы и счётной техники.

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

-приемы безопасной работы в химической лаборатории

-основные понятия и законы химии;

-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

-понятие химической кинетики и катализа;

-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

-окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

-тепловой эффект химических реакций,

-термохимические уравнения;

-характеристики различных классов органических: веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой I продукции;

-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и

технологических процессах; основы аналитической химии;

-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

-методы и технику выполнения химических анализов:

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1, ОК2, ОК4.

Краткое содержание: Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Предельные, этиленовые, диеновые, ацетиленовые, ароматические углеводороды. Строение, номенклатура, получение, химические свойства, применение. Гидроксильные соединения, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты. Строение, номенклатура, способы получения, химические свойства, применение. Углеводы, амины, аминокислоты, нуклеиновые кислоты.

Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома. Полимеры, дисперсные системы. Химические реакции. Растворы, способы выражения концентрации растворов. Окислительно–восстановительные реакции. Химия элементов. Химия в жизни общества.

СГ.Д. 02 Техничко-технологическая защита окружающей среды.

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- участия в мероприятиях по планированию и организации работ производственного участка;
- участия в мероприятиях по проведению анализа опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
- участия в мероприятиях по обеспечению охраны окружающей среды.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осознавать взаимосвязь организмов и среды обитания;
- выявлять антропогенные изменения и причины возникновения экологических проблем;
- планировать природоохранные мероприятия и управление экологической деятельностью в конкретных условиях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- воздействие автомобильного транспорта на экологические системы;

- основные процессы, способствующие образованию загрязняющих веществ на всех этапах жизненного цикла автотранспортного средства;

- экологические принципы рационального природопользования; правовые вопросы экологической безопасности;

- цели и задачи природоохранных органов управления и надзора.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-9; ПК2.2; ПК2.3; ПК 2.6.

Краткое содержание: Вредные выбросы и их воздействие на живую природу. Использование природных ресурсов в производстве и эксплуатации автомобилей. Вторичное сырье, как энергетический и сырьевой ресурс для автомобильной отрасли. Взаимодействие человека и природы. Влияние технического состояния автомобилей на загрязнение окружающей среды. Обеспечение экологичности автомобильного транспорта. Мероприятия по обеспечению экологичности автомобильного транспорта. Эколого-правовая ответственность.

СГ.Д. 03 Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- выявлять сильные и слабые стороны рыночных позиций предприятия в сравнении с конкурентами;
- проводить мониторинг и конкурентов;
- оценивать потребности потребителей;
- формулировать цели, определять стратегию организации;
- составлять модели информационных, материальных и финансовых потоков при разработке бизнес-плана;
- рассчитывать и анализировать основные показатели эффективности инвестиционных затрат;
- рассчитывать и анализировать финансовые коэффициенты бизнес-плана;
- определять и рассчитывать факторы риска, показатели безубыточности проекта;
- принимать решения по результатам анализа;
- подготавливать необходимую информацию для составления бизнес-плана, презентации;
- составлять бизнес-план;
- оформлять презентацию;

- защищать проект у потенциальных инвесторов.

знать:

- законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- историю развития предпринимательства;
- особенности отечественного и зарубежного опыта предпринимательской деятельности;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- роль и место бизнес-планирования в системе управления организацией;
- понятия цели стратегии реализации проекта;
- требования инвесторов к разработке бизнес-плана;
- базовые системные программные продукты и пакет прикладных программ по бизнес планированию;
- функции структура бизнес-плана;
- требования к разработке бизнес-плана;
- стратегию финансирования бизнес-проектов;
- оценку и анализ эффективности инвестиционных проектов;
- требования к оформлению бизнес - планов, презентации и инвестиционного предложения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК 07, ОК 09.

Краткое содержание: Личное финансовое планирование. Контроль семейных расходов. Семейный бюджет. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организации. Валюта в современном мире. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости. Банковская система РФ. Финансовые риски и способы защиты от них. Бизнес, тенденции его развития и риски. Страхование как способ сокращения финансовых потерь.

ОПЦ Общепрофессиональный цикл

ОПЦ.Б.00 Обязательная часть

ОПЦ.Б.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

создавать на русском и иностранном(ых) языке(ах) письменные

тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам;

анализировать систему коммуникационных связей в организации;

производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном(ых) языке(ах);

представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные;

Навыки:

владение устными и письменными коммуникациями, в том числе на иностранном(ых) языке(ах);

представление планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий;

владение технологией построения эффективной коммуникации в организации; интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях;

использование современных средств информационно-коммуникационных технологий.

Знать:

– компьютерные технологии и информационная инфраструктура в организации; коммуникации и в профессиональной этике;

– факторы улучшения коммуникации в организации;

коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии;

– методы исследования коммуникативного потенциала личности;

современные средства информационно-коммуникационных технологий;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК 07, ОК 09.

Краткое содержание: Барьеры коммуникации. Коммуникации в конфликтных ситуациях, Основы коммуникативной компетентности специалиста, Бизнес–коммуникации в условиях искажения информации, Рекламная коммуникация.

ОПЦ.Б.02 Процессы и аппараты.

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

анализировать и рассчитывать процесс, определять его оптимальные параметры, разрабатывать и рассчитывать аппаратуру для его реализации; применять закономерности масштабного перехода от лабораторных процессов и аппаратов к промышленным, для проектирования и создания, современных много тоннажных пищевых производств;

проводить анализ и оценку технико-экономических характеристик оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные процессы пищевых производств;
- аппаратное оформление процессов пищевых производств;
- экспериментальные и расчетные методы и теоретические закономерности процессов и аппаратов;
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации применяемых в пищевых производствах машин и аппаратов

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.4

Краткое содержание: Общие законы пищевой технологии и положения теории подобия. Свойство сырья, продуктов и полуфабрикатов. Основы рационального построения аппаратов. Измельчение. Сортирование. Обработка материалов давлением. Основы гидравлики. Перемещение жидкости и газов. Перемешивание и смешивание. Псевдооживление. Основы теплопередачи. Нагревание и охлаждение. Выпаривание. Конденсация. Холодильные процессы. Теоретические основы процесса массопередачи. Абсорбция

ОПЦ.Б 03 Метрология и стандартизация

Задачи дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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;

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-9, ПК1.1-ПК1.4, ПК2.1–2.3,3.1–3.4.

Краткое содержание: Основы стандартизации. Методологические основы стандартизации. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации. Средства, системы стандартизации. Правовая и экономическая база. Стандартизация показателей качества продукции. Основы метрологии. Структурные элементы, объекты и субъекты метрологии. Средства и методы измерений. Основы теории измерений. Государственная система обеспечения измерений. Подтверждение соответствия. Оценка и подтверждение соответствия. Правила проведения оценки соответствия. Оценка соответствия услуг розничной торговли. Испытания и контроль качества товаров.

ОПЦ.Б. 04 Автоматизация технологических процессов.

Задачи дисциплины:

- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов
- расчета класса точности средств измерений

- анализа свойств объектов автоматического управления
- выбора технических средств автоматизации
- синтеза систем автоматизации технологических объектов
- составление спецификаций используемых технических средств автоматизации

- составлять и проводить анализ ФСА технологических процессов в отрасли

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов

- проектировать, проводить настройку и сборку систем автоматизации

знать:

- понятие о механизации автоматизации производства, их задачи

- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса

- основные понятия автоматизированной обработки информации

- классификацию автоматических систем и средств измерений

- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);

- классификацию технических средств автоматизации

- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения

- типовые средства измерений, область их применения;

- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

Краткое содержание: Классификация технических средств получения информации. Средства измерения давления. Средства измерения температуры. Средства измерения расхода и количества вещества. Средства измерения уровня. Средства измерения свойств и химического состава вещества. Технические средства преобразования информации (промежуточные элементы автоматики). Общие свойства

систем регулирования. Объекты автоматического регулирования. Законы регулирования и автоматические регуляторы. Системы автоматического регулирования. Технические средства воздействия на объект управления. Основы построения АСУТП. Виды обеспечения АСУТП. Перспективы развития АСУТП. Функциональные схемы автоматизации типовых технологических процессов.

ОПЦ.Б. 05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- Использования информационных технологий в профессиональной деятельности.

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

- Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

- Основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Требования к результатам освоения: ЛР16, ОК1, ОК2, ПК1.2, ПК3.1

ОПЦ.В. 00 Вариативная часть (дополнительные учебные предметы)

ОПЦ.В.01.01 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- использования информационных технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (далее-АРМ);
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 9.

Личностные результаты: ЛР 16.

Краткое содержание: Основы теории информации, информатики и информационных технологий. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем, их программное обеспечение. Прикладные программные средства. Локальные и глобальные компьютерные сети ЭВМ. Сетевые технологии обработки информации. Моделирование, формализация и алгоритмизация при решении задач.

ОПЦ.В. 01.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- обоснованно выбирать и эффективно использовать средства универсальных и специальных информационных и коммуникационных технологий в зависимости от вида и характера ограничений возможностей здоровья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять современные информационно-коммуникационные технологии в образовательной, исследовательской и практической деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- обработку информационных данных и способам их обмена с помощью современных программных продуктов
- навыки самостоятельной работы с современными информационными технологиями

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 9.

Личностные результаты: ЛР 16.

Краткое содержание: основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической информации, современное состояние уровней и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения, приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации, приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

ОПЦ.В. 02.01 Правовые основы профессиональной деятельности

Задачи дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальными трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-9, ПК1.1, ПК1.2, ПК 2.1–2.3.

Краткое содержание: Конституция РФ–основной закон государства. Основные положения Конституции РФ. Конституционные основы правового статуса личности. Право и экономика. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Труд и социальная защита. Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата. Трудовая дисциплина. Материальная ответственность сторон трудового договора. Трудовые споры. Социальное обеспечение граждан. Административное право. Административные правонарушения и административная ответственность.

ОПЦ.В. 02.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- формирование знаний о социальной адаптации основах социально-правового знания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: использовать нормы позитивного социального поведения; использовать свои права адекватно– законодательству; обращаться в надлежащие органы за– квалифицированной помощью; анализировать и осознанно– применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; составлять необходимые– заявительные документы;

составлять резюме, осуществлять– самопрезентацию при трудоустройстве; использовать приобретенные знания– и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: механизмы социальной адаптации; основополагающие– международные документы, относящиеся к правам инвалидов; основы гражданского и– семейного законодательства; основы трудового– законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; основные правовые гарантии– инвалидам в области социальной защиты и образования; функции органов труда и– занятости населения

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07.

Краткое содержание: Социальная адаптация. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия. Конвенция ООН о правах инвалидов. Конвенция ООН о правах инвалидов. Основы гражданского и семейного законодательства. Основы гражданского и семейного законодательства. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов. Особенности регулирования труда инвалидов. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Трудоустройство инвалидов. Трудоустройство инвалидов.

**ОПЦ. Д. 00 Вариативная часть
(дополнительные учебные предметы)
ОПЦ.Д.01 Инженерная графика**

Задачи дисциплины:

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

- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- выполнять комплексные чертежи геометрических телипроекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике;
- читать чертежи и схемы;
- оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

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

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов технологического оборудования и схем;
- законы и методы проекционного черчения;
- требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертеже;
- типы и назначения спецификаций, правила их чтения и составления.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1–9; ПК2.2; ПК2.3; ПК3.2-ПК3.4

Краткое содержание: Геометрическое черчение. Основные сведения по оформлению чертежей, правила нанесения размеров. Геометрические построения и приемы вычерчивания контуров технических деталей. Проекционное черчение. Основы начертательной геометрии. Проецирование точки. Комплексный чертеж точки, прямой и плоскости. Проецирование геометрических тел. Проекция моделей. Машиностроительное черчение. Изображения-виды, разрезы, сечения. Резьба, резьбовые изделия. Эскизы и рабочие чертежи деталей. Общие сведения об изделиях и составлении сборочных чертежей. Чтение и детализирование сборочных чертежей. Специальная часть дисциплины. Элементы строительного черчения Чертежи и схемы по специальности. Общие сведения о машинной графике. Использование системы автоматизированного проектирования (САПР) на персональных компьютерах.

ОПЦ.Д.02 Техническая механика

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: производить расчёты механических передачи простейших сборочных единиц; читать кинематические схемы определять напряжения в конструктивных элементах.

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

основы технической механики; виды механизмов, их кинематические и динамические характеристики; методику расчёта

элементов конструкций на прочность, жёсткость и устойчивость при различных видах деформации; основы расчётов механических передач и простейших сборочных единиц общего назначения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1–9; ПК1.2; ПК2.2; ПК2.3; ПК 3.2 –3.4.

Краткое содержание: Основные понятия и аксиомы статики. Плоская система сходящихся сил. Плоская система произвольно расположенных сил. Пространственная система сил. Центр тяжести. Кинематика точки. Простейшие виды движения твердого тела. Основные понятия и аксиомы динамики. Работа и мощность. Растяжение и сжатие. Практические расчеты на срез и смятие. Геометрические характеристики плоских сечений. Изгиб. Сдвиг и кручение. Изгиб и кручение. Гипотезы прочности. Устойчивость центрально - сжатых стержней. Основные понятия и определения деталей машин и механизмов. Передаточные механизмы. Валы и оси. Направляющие вращательного движения. Муфты. Соединение деталей.

ОПЦ.Д. 03 Основы электротехники

Задачи дисциплины:

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

- выполнять расчёты цепи тока с последовательным и параллельным соединением
- выполнять схемы электрических цепей
- производить исследование работ электродвигателей
- производить расчёт и выбор электродвигателей
- производить расчёт и подбор электрооборудования

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

- основные законы электрической цепи
- назначение и устройство трансформаторов
- устройство асинхронных и синхронных электродвигателей
- принцип действия асинхронных и синхронных электродвигателей
- структурные схемы автоматической системы управления.
- элементы электрической цепи

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1–9; ПК 1.2; ПК2.2; ПК2.3; ПК 3.2-ПК 3.4.

Краткое содержание: Электрическое поле. Электрические цепи постоянного тока. Электромагнетизм. Электрические машины постоянного тока. Переменный ток. Трехфазные цепи. Электротехнические измерения и приборы. Трансформаторы. Электрические машины переменного тока. Основы электропривода, аппаратура управления и электроснабжения.

ОПЦ.Д.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

Задачи дисциплины:

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

- Работать с лабораторным оборудованием;
- Определять основные группы микроорганизмов;
- Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

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

- Основные понятия и термины микробиологии;
- Классификацию микроорганизмов;
- Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- Схему микробиологического контроля;
- Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- Правила личной гигиены работников пищевых производств.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1–9, ПК 1.1 –1.2, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1– 3.4

Краткое содержание: Введение в общую микробиологию. Экология микроорганизмов. Учение об инфекции. Пищевые инфекции пищевые отравления. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования при приготовлении пищи, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителя. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

ОПЦ.Д.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.

Задачи дисциплины:

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

- определять топографическое расположение и строение органов и частей тела животных (в том числе птицы и кроликов);
- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;

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

- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;
- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;
- строение, топографию и физиологические функции органов движения;
- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;
- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;
- строение, топографию и физиологические функции органов крово-и лимфообращения;
- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;
- строение, топографию и физиологические функции органов крово-и лимфообращения;
- строение, топографию и физиологические функции желез

внутренней секреции;

- строение, топографию и физиологию, и физиологические функции нервной системы и анализаторов.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1–9, ПК 1.1 –1.2, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1– 3.4.

Краткое содержание: топографическое расположение, строение органов и частей тела сельскохозяйственных животных; строение и физиологические функции клеток, тканей и систем организма: опорно–двигательной, кровеносной, пищеварительной, выделительной, половой, эндокринной, покровной, нервной и анализаторов; основные положения цитологии, эмбриологии, гистологии, морфологии, анатомии, физиологии сельскохозяйственных животных; возрастные, видовые особенности и физиологические характеристик и процессов жизнедеятельности сельскохозяйственных животных.

ОПЦ.Д. 06 Биохимия мяса и мясных продуктов

Задачи дисциплины:

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

- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;

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

- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов;
- характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1 –9, ПК 1.1 –1.2, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1– 3.4.

Краткое содержание: Предмет, цели и задачи биохимии мяса и мясных продуктов. Пищевая и биологическая ценность мяса. Морфологическая характеристика мышечной ткани. Химический состав мышечной ткани. Механизм мышечного сокращения и расслабления. Автолитические превращения мышечной ткани. Биохимия мясных продуктов.

ОПЦ.Д. 07 Охрана труда

Задачи дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-9; ПК1.1–1.2; ПК2.1–2.3; ПК3.1–3.4.

Краткое содержание: Нормативно-правовая база охраны труда. Обеспечение охраны труда. Организация охраны труда в предприятиях (организациях). Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Производственная санитария. Условия труда и их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы. Техника безопасности. Общие требования техники безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность.

ОПЦ.Д. 08 Оборудование предприятий по производству пищевой промышленности.

Задачи дисциплины:

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

- распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования;
- производить контроль качества основных производственных процессов при переработке сельскохозяйственного сырья;
- рассчитывать и осуществлять проектирование узлов и машин;
- оценить основные технико-экономические характеристики технологического оборудование при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- настраивать и обслуживать технологическое оборудование сельскохозяйственного производства;
- использовать технологическое оборудование при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства.

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

- причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия;
- основные средства и методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- классификацию технологического оборудования по функциональным свойствам;

- требования к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;
- конструкцию и принцип работы технологического оборудования, предназначенного для переработки сельскохозяйственного сырья;
- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья;
- основы расчета основных параметров технологического оборудования;
- технологические процессы, реализуемые с помощью механических и автоматических устройств, при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- требования к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;
- правила регулировки и обслуживания машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых для производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.4, ПК 3.5

Краткое содержание: Перспективы развития техники и технологии переработки мяса и выпуск мясопродуктов. Техника безопасности. Подъемно-транспортное оборудование мясокомбинатов. Оборудование для переработки скота, птицы, кроликов. Оборудование для производства колбасных изделий и полуфабрикатов. Оборудование консервного производства. Оборудование для производства пищевых жиров и технического сырья. Оборудование для санитарной обработки мясопродуктов и мойки оборудования.

ПМ.00 Профессиональный цикл (обязательная часть)

ПМ.Б.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Задачи профессионального модуля:

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

Иметь практический опыт:

- ведения утвержденной учетно-отчетную документации;
- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
- мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; о
- оформления документов на отпущенную продукцию;

уметь:

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по 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;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;

- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Требования к результатам освоения: в результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК1,2 ОК 4, ПК1.1-1.2.

МДК 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Краткое содержание: Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли. Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы. Первичная переработка скота. Первичная переработка свиней. Первичная переработка птицы. Первичная переработка кроликов. Обработка субпродуктов. Обработка кишечного сырья. Переработка крови. Обработка жирового сырья. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Разделка, обвалка и жиловка мяса.

МДК.02 ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Краткое содержание: Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья. Технология натуральных полуфабрикатов. Технология рубленых полуфабрикатов. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса. Ассортимент консервов на мясной основе. Сырье для производства консервов на мясной основе. Технология консервов на мясной основе.

МДК.03 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.

Краткое содержание: Ассортимент колбасных изделий. Посол сырья для колбасного производства. Приготовление фарша для колбасного производства. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов. Термическая обработка колбасных изделий. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции.

ПМ.Б.02. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

Задачи профессионального модуля:

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

Иметь практический опыт:

- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

знать:

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Требования к результатам освоения: в результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК1,2 ОК 4, ПК2.1, 2.2, 2.3

**МДК.01 Контроль качества мясного сырья,
полуфабрикатов и готовой мясной продукции.**

Краткое содержание: Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Контроль технологических процессов при производстве консервов.

ПМ.Б.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

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

Иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции и в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления таблицы учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их выполнения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК3.1 -3.5.

МДК.01 Организация работы структурного подразделения

Краткое содержание: Развитие экономики на современном этапе. Общая характеристика менеджмента. Материально-технические ресурсы. Планирование деятельности структурного подразделения. Основные приемы организации работы исполнителей. Структура издержек производства и пути снижения затрат. Методика расчета экономических показателей структурного подразделения. Методика расчета заработной платы персонала структурного подразделения организации. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Формы документов, порядок их заполнения. Учет и отчетность структурного подразделения организации.

ПМ.Б.04 Выполнение работ по одной или

нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Задачи модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества при приемке, хранении и отпуске сырья мясного производства;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- определять потери сырья при хранении;
- подбирать сырье для правильной замены;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

Требования к результатам освоения: в результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК3.1 -3.5.

МДК.01 Выполнение работ по профессии рабочего “Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы”

Краткое содержание: Описание основного сырья. Разделка и обвалка мяса птицы. Упаковка и контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы. Производственная санитария и охрана труда при производстве полуфабрикатов из мяса птицы. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Технология изготовления колбасных

изделий из мяса птицы. Технология изготовления натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. Оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

4.5. Рабочие программы практик (Приложение 4)

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Аннотации рабочих программ практик

4.5.1. Учебная практика

ПМ.Б.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).

В ходе прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки: иметь практический опыт:

выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства мясопродуктов.

уметь:

- организовывать входной контроль качества и количества сырья и вспомогательных материалов;

- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов первичной переработки сырья, производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- организовывать контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения в типовых технологических процессах;

- использовать нормативные документы в области технологического и производственного контроля;

- выполнять конструктивные и технологические расчеты;

- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой колбасной продукции копченых изделий и полуфабрикатов; знать:

- основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;

- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

- методику расчетов нагрузки на оборудования;

- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования.

- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования первичной переработки сырья, производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- виды и причины неисправностей технологического оборудования;

- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;

- учет первичной переработки сырья, производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, условия хранения, требования к складам для хранения готовой продукции.

ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

По итогам прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт: обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке уметь:

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов;

- организовывать производственный контроль полуфабрикатов;

- организовывать контроль производства и продукции из мясного сырья в типовых технологических процессах;

- проводить лабораторные исследования показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;

- разрабатывать схемы технологического контроля;

- использовать нормативные документы в области лабораторного, технологического и производственного контроля.

знать:

- основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;

- основные принципы ХАССП;

- организацию технологического контроля на предприятиях пищевой промышленности;

- организацию входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;

- организацию производственного контроля полуфабрикатов;

- методы лабораторного контроля показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;

- параметры технологических процессов и мероприятия контроля качества готовой продукции.

ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения

По итогам прохождения учебной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

иметь практический опыт:

– участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;

– участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца.

уметь:

– рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели производства продукции из водных биоресурсов;

– планировать работу исполнителей;

– инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

– подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

- оценивать качество выполняемых работ

знать:

– основы организации производства продукции из водных биоресурсов;

– структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;

– характер взаимодействия с другими подразделениями;

– функциональные обязанности работников и руководителей;

- основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ; правила учета первичного документооборота, учета и отчетности.

Продолжительность учебной практики в рамках освоения модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору):

- УП.01.02 (МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ) – 72 часа;
- УП.01.03 (ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ) -216 часов.

Продолжительность учебной практики в рамках освоения ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору):

- УП.02.01 (МДК.02.01 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ) – 72 часа.

Продолжительность учебной практики ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения:

- УП.03.01 (МДК.03.01 Планирование, организация и контроль работы структурного подразделения) – 36 часов.

Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной практики формируются следующие компетенции: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5

Личностные результаты: ЛР 12.

Краткое содержание: Правила приемки мясного сырья различных видов. Приемка свежего, охлажденного и замороженного сырья: особенности. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. Решение задач по выполнению приемки мясного сырья. Расчет выборки, определение пробы. Порядок пробоотбора. Требования к качеству различных видов мясного сырья. Порядок оценки качества мясного сырья. Приемка по количеству. Оформление приемочной документации. Размещение сырья на хранение. Передача сырья в

производство. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

4.5.2. Производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 1.1, ПК 1.2. общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен: иметь практический опыт

- вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

- выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь:

- проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

- проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

- проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

- контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

- обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

- контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

- обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

знать:

- требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
- режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
- режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
- режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

Количество часов на освоение практики: 288 часов

Формы контроля: дифференцированный зачёт, 4 семестр

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3. общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07.

Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики:

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен: иметь практический опыт

- обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;
- обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;
- обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- контроль производственных стоков и выбросов;
- контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки;

- проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

- проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

уметь:

- проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

- проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

- следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке;

- определять состояние производственных стоков и выбросов

- определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки;

- определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

- определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

- определять этапы решения задачи;

- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

- определять задачи для поиска информации;

- определять необходимые источники информации;

- оценивать практическую значимость результатов поиска;

- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

- применять современную научную профессиональную терминологию;

- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;

- соблюдать нормы экологической безопасности;

- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

Знать:

- параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

- требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья;

- требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке;

- способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов;

- требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки;

- способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

- способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации; Современная научная и профессиональная терминология;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- принципы бережливого производства.

Количество часов на освоение практики: 72 часа.

Формы контроля: дифференцированный зачёт.

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5. общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05.

Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен: иметь практический опыт

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения;
- принятия управленческих решений;
- контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;
- составление и ведение учётно-отчётной документации.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- управлять работой коллектива исполнителей;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- методики расчета экономических показателей; Формы документов, порядок их заполнения.

Количество часов на освоение практики: 108 часов.

Формы контроля: дифференцированный зачёт.

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

Цель производственной практики – формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессий.

Задачи практики: приобретение первоначального практического опыта по выполнению– технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; отработка навыков по выполнению технологических операций по первичной– обработке сырья; формирование у обучающихся умений лабораторного контроля качества сырья,– вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов.

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества при приемке, хранении и отпуске сырья мясного производства;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- определять потери сырья при хранении;
- подбирать сырье для правильной замены;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной

безопасности, промышленной санитарии

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

Требования к результатам освоения: в результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК3.1 -3.5.

Количество часов на освоение практики: 144 часа.

Формы контроля: дифференцированный зачёт.

4.5.5. Производственная практика (преддипломная)

Задачи заключаются в получение практического опыта:

-освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности Фармация, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС. Основная цель производственной (преддипломной) практики - комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности Фармация, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Требования к результатам освоения:

В результате освоения производственной практики формируются следующие компетенции: ОК 1, ОК 5, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК. 3.3, ПК. 3.4, ПК. 3.5.

Личностные результаты: ЛР 12.

Краткое содержание: Подготовительный этап - ознакомление со своим будущим рабочим местом и квалификационными требованиями к специалисту. Профессиональный этап – закрепление практических навыков и умений самостоятельно ставить и решать задачи. Научно-исследовательский этап с обработкой и анализом полученной информации. За время прохождения практики студент сбор материала для написания

отчета по производственной (преддипломной практике). Итоговый этап-подготовка отчета по производственной (преддипломной) практике.

4.6. Государственная итоговая аттестация выпускников (Приложение 5)

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

В рамках проведения государственной итоговой аттестации проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций: ЛР 12, ОК 01–09; ПК 1.1–1.2; ПК 2.1–ПК.2.3, ПК 3.1-3.5.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы дипломный проект. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Индивидуальное задание на выпускную квалификационную работу сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы и подписывается руководителем ВКР.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время

демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

4.7. Рабочая программа воспитания (Приложение 7)

4.8. Календарный план воспитательной работы (Приложение 8)

5. Требования к условиям реализации ОПОП СПО

5.1. Общесистемные требования к условиям реализации ОПОП СПО

Колледж располагает на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение

всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

5.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ОПОП СПО

Специальные помещения колледжа представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

В колледже имеется возможность доступа к электронной информационно-образовательной среде, поэтому допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья в случае заявления о необходимости предоставления им специальных условий должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья .

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам (модулям).

5.3. Кадровое обеспечение условий реализации ОПОП СПО

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы:

а) 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, указанной в пункте 1.14 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.14 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) 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, указанной в пункте 1.14 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов

5.4. Финансовое обеспечение условий реализации ОПОП СПО

Требование к финансовым условиям реализации образовательной программы: финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

6. Характеристика воспитывающей среды обучающихся

В колледже сформирована социокультурная среда для обучающихся. Созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, стимулируется развитие воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО.

7.1. Колледж обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем:

мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;

разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;

обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;

информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Оценка качества освоения программ СПО обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию.

7.2. Требования к применяемым механизмам оценки качества ОПОП СПО.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы колледж при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными

профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

7.3. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Приложение 5)

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения.

ФОС по программе для специальности формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной и итоговой аттестации:

комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, преподавательским составом конкретной образовательной организации и включают: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;

комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

8. Регламент по организации периодического обновления ОПОП СПО в целом и составляющих ее документов

Образовательная программа ежегодно обновляется в какой-либо части (состав дисциплин, содержание рабочих программ дисциплин, программ практики, методические материалы и пр.) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социально-культурной сферы.

Изменения в ОПОП СПО осуществляются под руководством руководителя образовательной программы, согласуются с Педагогическим советом колледжа, и оформляются в виде приложения к образовательной программе.

Приложения

- Приложение 1. Учебный план и календарный учебный график
- Приложение 2. Матрица компетенций
- Приложение 3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)
- Приложение 4. Рабочие программы практик
- Приложение 5. Фонды оценочных средств учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)
- Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 7. Рабочая программа воспитания
- Приложение 8. Календарный план воспитательной работы

Список разработчиков ОПОП СПО, экспертов

Разработчики:

Преподаватель



Т.В. Колосова

Эксперты:

Главный технолог ООО
«Вкусный продукт»



И.В. Старова

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Педагогического
 совета колледжа АГУ им. В. Н. Татищева
 _____ С.В.Куняшова

И.о ректора _____ И.А Алексеев
 «___» _____ 2024 г.

номер внутривузовской регистрации

«31» августа 2024г.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ
 в ОПОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
 животного происхождения
 год приема 2024 форма обучения очная

на 2024/2025 учебный год

1. В _____ вносятся следующие изменения:

(элемент ОПОП СПО)

1.1.;

1.2.;

...

1.9.

2. В _____ вносятся следующие изменения:

(элемент ОПОП СПО)

2.1.;

2.2.;

...

2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения:

(элемент ОПОП СПО)

3.1.;

3.2.;

...

3.9.

Основание: решение педагогического совета колледжа ... от ... №

Руководитель ОПОП СПО

/ _____ /

Т.В. Колосова, преподаватель колледжаАГУ им. В.Н.Татищева

Сопоставление профессиональных компетенций ФГОС и трудовых функций профессионального стандарта

Вид(ы) профессиональной деятельности	Шифр компетенции	Наименование профессиональной компетенции	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
<p style="text-align: center;">А</p> <p style="text-align: center;">Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</p>	ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
				контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
<p style="text-align: center;">В</p> <p style="text-align: center;">Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>		ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;

		контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	ее производств а и обращения на рынке (по выбору)	
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.		соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ

содержания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

По итогам обсуждения на Педагогическом совете колледжа АГУ им. В.Н. Татищева от 22.04.2024г. (Протокол № 14_) планируемой к реализации образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения при участии работодателя Старовой Светланы Владимировны главного технолога ООО «Вкусный продукт» на основе анализа требований, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, предполагающим решение профессиональных задач следующих видов деятельности Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1. Принято решение о реализации следующей направленности образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(цифр, наименование специальности)

естественнонаучная

(указать наименование направленности)

2. Установлено, что образовательная деятельность в форме практической подготовки в рамках образовательной программы организовывается при реализации дисциплин: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья, Технология производства мясных продуктов, Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции, на базе колледжа АГУ им. В.Н. Татищева а также при реализации учебной и производственных практик на базе электротехнического отделения колледжа АГУ им. В.Н. Татищева и производственных организаций.

3. Определены учебные предметы, изучаемые при реализации общеобразовательной подготовки на углубленном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области: Химия, Биология

4. Определен учебный предмет, в рамках которого обучающимися выполняется индивидуальный проект с учетом специфики осваиваемой специальности / профессии: Химия

5. Определены следующие дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые университетом: астрономия, краеведение, черчение, информационные технологии в профессиональной деятельности, адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

6. Определены следующие дисциплины, междисциплинарные курсы вариативной части образовательной программы, которые обеспечивают возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики: Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, Правовые основы в профессиональной деятельности, Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

7. Установлен следующий тип учебной практики: учебная

Установлен(ы) следующие тип(ы) производственной практики: производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная)

Согласовано:

«22» 04. 2024 г.

Кунышова С.В.

Старова И.В., главный технолог ООО «Вкусный продукт»



Рецензия
на основную профессиональную образовательную программу
по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет
имени В.Н. Татищева»
Колледж АГУ им. В.Н. Татищева

Основная профессиональная образовательная программа Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева» Колледж АГУ им. В.Н. Татищева, представленная на рецензию, разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2022г. № 343 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. N 68942). Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, квалификация техник-технолог, по очной форме получения образования на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Техник-технолог должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности: организацией и ведением технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, учебных дисциплин и профессиональных модулей, практик, программой государственной итоговой аттестации, оценочными и методическими материалами, обеспечивающими качественную подготовку обучающихся, с учетом

особенностей организации обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание образовательной программы в полной мере соответствует видам деятельности, к которым готовится обучающийся и присваиваемой квалификации. Программа состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на освоение учебных циклов, а вариативная часть – около 30%.

Государственная итоговая аттестация по основной профессиональной образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является обязательной. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях установления соответствия результатов освоения обучающимися по специальности среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО. Государственная итоговая аттестация форме государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения полностью обеспечена учебно-методической документацией. Представлены рабочие программы всех заявленных учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик и государственной итоговой аттестации. В рабочих программах учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Рабочие программы обладают детальным содержанием всех разделов и тем, содержат перечень основной и дополнительной литературы и отражают современные требования к реализуемому уровню будущей профессиональной деятельности обучающихся применительно к указанной дисциплине. Реализация ОПОП СПО осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения.

Оценочные средства подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработаны в виде фондов оценочных средств, включающих типовые задания, контрольные работы, тесты и иные формы и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и уровень приобретенных компетенций.

В ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева» Колледж АГУ им. В.Н. Татищева созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Библиотечный фонд укомплектован в соответствии с нормативными требованиями. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

Реализуемая основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки специалистов среднего звена. Предусмотренные дисциплины формируют необходимый уровень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. Обеспеченность программы педагогическими кадрами соответствует предъявляемым требованиям.

При разработке ОПОП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения учтены запросы работодателей путем совершенствования содержания и форм прохождения студентами всех видов практик; привлечения к преподаванию профильных дисциплин, проведению текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям специалистов реализуемого профиля специальности; ежегодного проведения ярмарки вакансий с привлечением работодателей.

Формирование социокультурной среды колледжа Астраханского государственного университета имени В.Н. Татищева отражено в соответствии с основными направлениями государственной молодежной политики РФ, требованиями ФГОС СПО. В колледже АГУ им. В.Н. Татищева создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая условия для формирования общекультурных компетенций и всестороннего развития личности, а также способствующая освоению основной образовательной программы.

В целом, основная профессиональная образовательная программа Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева» Колледж АГУ им. В.Н. Татищева 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения отвечает основным требованиям ФГОС СПО.

Главный технолог ООО «Вкусный продукт»



С.В. Старова