

Министерство образования и науки Республики Саха (Якутия)
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Саха (Якутия)
«Якутский сельскохозяйственный техникум»

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН
(по каждой дисциплине в составе образовательной программы)

по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(наименование кода и направления подготовки/ специальности)

Квалификация техник – технолог

Форма обучения: очная

Якутск 2022

**1. Перечень учебных дисциплин (модулей), в том числе практик
согласно учебному плану 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
по направлению подготовки**

№	Индексы дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины
1	СГ.01	История России
2	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
3	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
4	СГ.04	Физическая культура
5	СГ.05	Основы бережливого производства
6	СГ.06	Основы финансовой грамотности
7	ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
8	ОП.02	Метрология и стандартизация
9	ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
10	ОП.06	Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения
11	ОП.07	Технология национальных продуктов
12	ОП.08	Деловой русский язык
13	ОП.09	Основы исследовательской деятельности
14	ОП.10	Основы фермерского дела
15	ОП.04	Процессы и аппараты
16	ОП.05	Основы автоматизации процессов
17	МДМ.01	Автоматизация технологических процессов
18	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
19	МДК.01.01	Технология приемки и производства молока и молочных продуктов
20	УП.01.01	Учебная практика
21	ПП.01.01	Производственная практика
22	ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
23	МДК.02.01	Технология приемки и производства мяса и

		мясных продуктов
24	УП.02.01	Учебная практика
25	ПП.02.01	Производственная практика
26	ПМ.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
27	МДК.03.01	Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов
28	УП.03.01	Учебная практика
29	ПП.03.01	Производственная практика
30	ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
31	МДК.04.01	Технохимический контроль производства продукции из мяса и мясного сырья
32	УП.04.01	Учебная практика
33	ПП.04.01	Производственная практика
34	ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения
35	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
36	УП.05.01	Учебная практика
37	ПП.05.01	Производственная практика
38	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих
39	МДК.06.01	104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции
40	УП.06.01	Учебная практика
41	ПП.06.01	Производственная практика
42	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих
43	МДК.07.01	12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов
44	УП.07.01	Учебная практика
45	ПП.07.01	Производственная практика
46	ПМ.08	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности
47	МДК.08.01	Автоматизация и цифровизация производства
48	УП.08.01	Учебная практика
49	ПП.08.01	Производственная практика

2. Аннотации рабочих программ дисциплин, модулей в том числе практик

СГ.01 История России

Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии/специальности СПО: 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной дисциплины:

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;
- понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;
- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;
- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;
- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

- отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории.

ОК, которые актуализируются во время учебного процесса: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

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

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

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

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

ОК 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;

Объем образовательной программы дисциплины: Основное содержание 136 ч. в т. ч.: теоретическое обучение – 90 ч., практические занятия – 46 ч.

Промежуточная аттестация: Экзамен

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»

И.Н. Павлов.

СГ.02 Иностраный язык в профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;
- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;

- правила чтения текстов профессиональной направленности

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- Максимальной учебной нагрузки студента 148 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 148 часов;

Разработчик: преподаватель Олесова О.С.

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Программа учебной дисциплины (профессионального модуля) «СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности»» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и включена в социально-гуманитарный (общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, профессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности: 19.02.12.Технология продуктов питания животного происхождения

В результате освоения дисциплины «Безопасность» обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала: ОК 06-ОК 07.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: 68 часов.

СГ.04 Физическая культура

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.09 Технология продуктов питания животного происхождения.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена дисциплина «Физическая культура» входит. Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в средней общеобразовательной школе.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

В результате освоения дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. знать:
- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала:

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
 ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: 72 часа.

СГ.05 Основы бережливого производства

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа учебной дисциплины (профессионального модуля) «СГ.05 «Основы бережливого производства» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и включена в социально-гуманитарный (общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, профессиональный цикл) учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности:

19.02.12.Технология продуктов питания животного происхождения

Код и наименование специальности (ей)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов

		профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>19.02.12Технология производства продуктов питания животного происхождения</i> осуществлять работу по соблюдению принципов бережливого производства	Зо07.05	основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в т. ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	16
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	2

3. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации - другие формы контроля
(экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен, комплексный экзамен)
зачет, зачет, дифференцированный зачет), 4 семестр

4. Содержание дисциплины СГ.05 «Основы бережливого производства»: Раздел 1. Введение в Бережливое производство 6ч

Тема 1. Введение в Бережливое производство

Традиционное и бережливое производство 2ч

Тема 1.1 История развития бережливого производства.

Успехи предприятий при внедрении бережливых систем. История Toyota production system (Япония) – lean production (США) – бережливое производство (Россия). 2ч

Тема 1.2 Основные понятия и терминология

Основные понятия бережливого производства: андон, джидока, «точно вовремя», кайдзен, выталкивающее и вытягивающее производство, муда. 2ч

Раздел 2. Философия бережливого производства. 6ч/4ч

Тема 2.1 Принципы бережливого производства 2ч

Тема 2.2 Идеалы бережливого производства . 2ч

Тема 2.3 Потери. Классификация потерь. Виды потерь. Причины и способы борьбы. 2ч

Практическая работа №1

Виды потерь. 2ч

Практическая работа №2

Выработка практических навыков обнаружения потерь в производственном процессе 2ч

Раздел 3. Инструментарий бережливого производства 4ч/4ч

Тема 3.1. Система 5С

Понятие "Система 5С". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте – Стандартизируй – Совершенствуй. 2ч

Практическая работа №3

Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней.

Система 5С как основа для кайдзен и способ повышения эффективности 2ч

Тема 3.2. Стандартизированная работа. Хронометраж. Стандарты качества и стандарты процесса.

Тема 3.3 Стандартизация действий рабочего . Рабочий стандарт и его разработка. Критерии эталонного рабочего места. 2ч

Практическая работа №4

Проведение наблюдений за действиями рабочего. Заполнение бланков стандартизированной работы. 2ч

Раздел 4. Расчет численности основного производственного персонала (ОПР) 4ч/4ч

Тема 4.1 Методика расчета численности основного производственного персонала (ОПР) по методу бережливого производства. 2ч

Практическая работа №5

Проведение расчета численности персонала участка сборки автомобилей. 2ч

Тема 4.2 Управление потоком создания ценности. Поток единичных изделий.

Поток создания ценности. Описание потока создания ценности. Поток единичных изделий. 2ч

Практическая работа №6

Деловая игра. Организация потока единичных изделий. Поиск путей повышения производительности потока создания ценности. 2ч

Раздел 5. Хейджунка – выравнивание производства 4ч

Тема 5.1 Выравнивание производства. Методика внедрения выравнивания производства. Выравнивание загрузки операторов. 2ч

Тема 5.2 Поток единичных изделий при широкой номенклатуре 2ч

Раздел 6. Тянущая система Канбан 4ч /2ч

Тема 6.1 Системы подачи материалов. Система канбан . 2ч

Тема 6.2 Организация подачи материалов по Канбан Внедрение Канбан-метода в организации. Системный подход для представления Канбана (STATIK). 2ч

Практическая работа №7

Деловая игра. Внедрение системы подачи материалов по Канбан в условиях широкой номенклатуры выпускаемых изделий. 2ч

Раздел 7. Быстрая переналадка SMED 6ч/2ч

Тема 7.1 Быстрая переналадка SMED

Переналадка оборудования. Быстрая переналадка .2ч

Практическая работа №8

Последовательности шагов операции переналадки.. Основные этапы быстрой переналадки. 2ч

Тема 7.2 Бережливое производство в сфере услуг.

Особенности применения БП в сфере услуг 2ч

Тема 7.3 Стандарт безопасности рабочего места профессии 18097 Рыбовод 2ч

Самостоятельная учебная работа обучающегося

Основные понятия курса «Бережливое производство» 2ч

Самостоятельная учебная работа обучающегося

Всего: 56ч**Промежуточная аттестация****Разработчик:** Копырина Лариса Егоровна, преподаватель спецдисциплин высшей категории**СГ.06 Основы финансовой грамотности**

Программа учебной дисциплины **СГ 06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов животного происхождения.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

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

	информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

			деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты, основы безопасного инвестирования, основные инвестиционные продукты; налогообложение; виды страхования

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в т.ч. практических занятий 36 часов;

-внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося 36 часов.

В том числе часы **вариативной части** учебных циклов : 72 часа.

Разработчик: преподаватель

М.Н.Аммосова

ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- Определять задачи для поиска информации;
- Определять необходимые источники информации;
- Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
- Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- Использовать современное программное обеспечение;
- Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
- использовать изученные прикладные программные средства;
- свободно оперировать пакетом прикладных программ;
- использовать графические программы для наглядного отображения статистических данных;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- Приемы структурирования информации;

- Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
- Основные этапы решения задач с помощью персонального компьютера (далее - ПК);
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопленной информации;
- программное и аппаратное обеспечение вычислительной техники, о компьютерных сетях и сетевых технологиях обработки информации, о методах защиты информации;
- основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру ПК и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

Разработчик: преподаватель Д.П. Федоров

ОП.02 Метрология и стандартизация

Программа учебной дисциплины **ОП 02 Метрология и стандартизация** является частью Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
- Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов

- Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой

- Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

- приемы структурирования информации;

- содержание актуальной нормативно-правовой документации;

- правила оформления документов и построения устных сообщений

- Основные понятия метрологии

- Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов

- Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 1.1, ПК 1.5

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 40 часов;

самостоятельная работа – 8 часов.

Разработчик: Устинова Евгения Евгеньевна – преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ»

ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- определять задачи для поиска информации;

- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
- использовать изученные прикладные программные средства;
- свободно оперировать пакетом прикладных программ;
- использовать графические программы для наглядного отображения статистических данных;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
- основные этапы решения задач с помощью персонального компьютера (далее - ПК);
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопленной информации;
- программное и аппаратное обеспечение вычислительной техники, о компьютерных сетях и сетевых технологиях обработки информации, о методах защиты информации;
- основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру ПК и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

Разработчик: преподаватель Д.П. Федоров

ОП.04 Процессы и аппараты

Программа учебной дисциплины является единой для всех форм обучения, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- определять задачи для поиска информации;
- организовывать работу коллектива и команды;
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

Знать:

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- основы проектной деятельности;
- правила оформления документов и построения устных сообщений.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО:

ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего- 70 часов

- теоретическое обучение - 24 ч
- практические занятия 24 ч
- самостоятельной работы обучающегося - 4 часов
- промежуточная аттестация -18 ч

ОП.05 Основы автоматизации процессов

Программа учебной дисциплины является единой для всех форм обучения, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- определять задачи для поиска информации;
- организовывать работу коллектива и команды;
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

Знать:

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- основы проектной деятельности;

- правила оформления документов и построения устных сообщений

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО:

ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

ОП.06 «Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения»

Программа учебной дисциплины является единой для всех форм обучения, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

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

- определять химический состав продуктов животного происхождения;
- проводить качественные и количественные анализы;
- определять микрофлору продуктов животного происхождения;
- оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении продуктов.

знать:

- химический состав живых существ;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов;
- состав молока и мяса;
- основные группы микроорганизмов продуктов;
- характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молочных и мясных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении.

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО:

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего- 90 часов

- теоретическое обучение - 32 ч
- лабораторные работы 30 ч
- самостоятельной работы обучающегося - 10 часов

Разработчик: преподаватель

М.Г.Матвеева

ОП 07 Технология национальных продуктов

Программа учебной дисциплины **ОП 07 Технология национальных продуктов** является частью Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
- Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
- Определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
- Определять необходимые источники информации
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя
- Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции и регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
- Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
- Приемы структурирования информации
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК 01, ОК 02, ОК 03.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 64 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 54 часов;

самостоятельная работа – 10 часов.

Разработчик: Новгородова Айталима Аркадьевна – преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ»

ОП.08 Деловой русский язык

Программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовывать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
- презентовать бизнес-идею;
- определять источники финансирования

- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
- описывать значимость своей профессии (специальности);
- применять стандарты антикоррупционного поведения
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современная научная и профессиональная терминология;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов и построения устных сообщений
- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
- значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- принципы бережливого производства;
- основные направления изменения климатических условий региона
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

Формируемые компетенции при изучении учебной дисциплины: ОК01- 07, ОК-09.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 ч.;
- самостоятельная работа обучающегося 0 ч.

ОП.09 Основы исследовательской деятельности

Программа учебной дисциплины **ОП 09 Основы исследовательской деятельности** является частью Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- Составить план действия; определить необходимые ресурсы
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
- Определять задачи для поиска информации
- Определять необходимые источники информации
- Планировать процесс поиска
- Структурировать получаемую информацию
- Выделять наиболее значимое в перечне информации
- Оценивать практическую значимость результатов поиска
- Оформлять результаты поиска
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- Определять современную научную профессиональную терминологию
- Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
- Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

- Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить

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

- Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

- Структуру плана для решения задач

- Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

- Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

- Приемы структурирования информации

- Формат оформления результатов поиска информации

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 40 часов;

самостоятельная работа – 8 часов.

Разработчик: Новгородова Айталима Аркадьевна – преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ»

ОП.10 Основы фермерского дела

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа учебной дисциплины (профессионального модуля) «**ОП.10 Основы фермерского дела**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и включена в **обязательный профессиональный** (общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, профессиональный **цикл**) учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности:

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Код и наименование специальности (ей)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
			Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
Уо 03.09	определять источники финансирования			
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.02	определять направленность ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности 19.02.12 Технология производства продуктов питания происхождения по, осуществляя работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо07.05	основные направления изменения климатических условий региона
--	----------	--	---------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т. ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	*
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	*
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Промежуточная аттестация	2

3. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации - другие формы контроля (экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен, комплексный экзамен) зачет, зачет, дифференцированный зачет), 5 семестр

4. Содержание дисциплины:

Введение Крестьянское (фермерское) хозяйство (КФХ) – особый вид предпринимательства перечислить наименование (разделов и тем)

Раздел 1. Раздел 1. Правовые основы организации (фермерского хозяйства)

Тема 1.1. Порядок создания и ликвидации фермерского хозяйства. Факторы, определяющие размеры и специализацию КФХ.

Тема 1.2 Имущество крестьянского хозяйства. Имущественные отношения. (общедолевая собственность, наследование, страхование имущества, транспорта)

Практическое занятие № 1

Получение земельного участка. Порядок предоставления земельного участка, варианты раздела земельных угодий.

Практическое занятие №2

Основные положения закона о предоставлении с/х земель в аренду без торгов(ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» [№ 316-ФЗ](#) от 14.07.2022).

Тема 1.3 Права и обязанности фермера. Административная ответственность собственника земли

Тема.1.4 Объединения фермерских хозяйств: потребительский и производственный кооперативы

Практическое занятие № 3

Консультация по регистрации крестьянско-фермерских хозяйств

Тема 1.5 Залоговое обязательство. Ипотека. Закон о залоге, поручительство

Тема 1.6 Сельскохозяйственные риски

Раздел 2. Экономические основы фермерской деятельности

Тема 2.1 Виды деятельности фермерских хозяйств на примере крестьянско-фермерских хозяйств Республики Саха (Якутия): плюсы и минусы .

Тема 2.2 Финансирование и кредитование фермерского хозяйства. Открытие счетов в банках

Тема 2.3 Налогообложение. Виды налогов. Порядок уплаты земельного налога

Практическое занятие №4

Правило взимания налога согласно налогового кодекса РФ, льготы по налогообложению сельских товаропроизводителей. Составление Декларации по ЕСХН для сельскохозяйственных организаций, режим специального налога

Практическое занятие №5

Нормативная цена на землю. Размер условия и сроки внесения арендной платы за землю

Тема 2.4 Труд в крестьянском хозяйстве. Трудовые споры

Практическое занятие №6

Порядок трудовых отношений, Закон «О собственности в Российской Федерации»

Тема 2.5 Животноводство как отрасль сельскохозяйственного производства. Государственная поддержка семейной фермы. Лизинг сельхозтехники для фермерских хозяйств

Практическое занятие №7

Выбор направления и разработка модели крестьянского животноводческого хозяйства.

Практическое занятие №8

Специализация фермерских и крестьянских хозяйств на производстве продукции растениеводства

Практическое занятие №9

Структура модели хозяйства растениеводческого хозяйства

Практическое занятие №10

Разработка презентаций крестьянско-фермерского(семейного) хозяйства в условиях Якутии

Итоговая аттестация. Практическое занятие №11-12

Защита презентаций

Разработчик: Копырина Лариса Егоровна, преподаватель спецдисциплин высшей категории

МДМ.01 Автоматизация технологических процессов

Программа учебной дисциплины является единой для всех форм обучения, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- определять задачи для поиска информации;
- организовывать работу коллектива и команды;
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

Знать:

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- основы проектной деятельности;
- правила оформления документов и построения устных сообщений

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО:

ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 106 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 78 часов;

самостоятельная работа – 10 часов;

промежуточная аттестация- 18 часов.

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

Программа профессионального модуля «**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Технология приемка и первичная обработка молочного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и приобретения соответствующих профессиональных компетенций студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

Навыки/практический опыт:

Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья

Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Упаковка и маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании

Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

Уметь:

Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья

Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях

Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на

автоматизированных технологических линиях

Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырь

Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырь в соответствии с технологическими инструкциями

Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырь в соответствии с технологическими инструкциями

Знать:

Показатели качества сырь, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырь на автоматизированных технологических линиях

Нормативы расходов сырь, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырь на автоматизированных технологических линиях

Порядок и периодичность производственного контроля качества сырь, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырь на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции

Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырь

Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырь

Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырь на автоматизированных технологических линиях

Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырь на автоматизированных технологических линиях

Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырь

Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырь

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Количество часов на освоение программы профессионального модуля

- всего – 490 часов
- в том числе в форме практической подготовки – 326 ч.
из них на освоение МДК 262 ч.
- в том числе самостоятельная работа 20 ч.
- учебная практика – 72 ч.
- производственная практика – 144 ч.

Профессиональный модуль включает:

- МДК 01.01 Технология приемки и производства молока и молочных продуктов

Разработчик преподаватель:

М.А. Заболоцкая

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

Программа профессионального модуля «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 190207 Технология молока и молочных продуктов в части в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и приобретения соответствующих профессиональных компетенций студент в ходе освоения профессионального модуля **должен:**

иметь практический навык:

Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.

Проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Уметь:

Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного

происхождения

Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования

Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Осуществлять подготовительные работы и химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами

Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты

Знать:

Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции и регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

правила проведения контроля производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования к ним

Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами

Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Количество часов на освоение программы профессионального модуля

- Всего часов 372 ч
- в том числе в форме практической подготовки 196 ч
- Из них на освоение МДК 216 ч
- учебная практика 72 ч
- производственная практика 72 ч

Профессиональный модуль включает

МДК 02.01 Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов

Разработчик преподаватель:

М.А. Заболоцкая

ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Программа профессионального модуля **Организация работы структурного подразделения** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

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

иметь практический навык:

Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения

Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями

Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями работы в трудовом коллективе

Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

Уметь:

Рассчитать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения

Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Знать:

Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения

Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения

Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения

Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

Количество часов на освоение программы профессионального модуля

- Всего часов 166 ч
- в том числе в форме практической подготовки 66 ч
- Из них на освоение МДК 76 ч
- учебная практика 36 ч
- производственная практика 36 ч

Профессиональный модуль включает:

МДК 03.01 Управление организации структурным подразделением

Разработчик преподаватель:

М.Г. Матвеева

«ПМ. 04 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства продуктов питания из мясного сырья»

Программа профессионального модуля «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства продуктов питания из мясного сырья» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства продуктов питания из мясного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. *Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.*

ПК 4.2. *Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.*

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и приобретения соответствующих профессиональных компетенций студент в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический навык:

Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями

Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с

технологическими инструкциями

Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов

Жилровка мяса и разделение его по сортам, жилровка субпродуктов

Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Упаковка и маркировка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

Уметь:

Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований

Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота

Взвешивать скот на механических или электронных весах

Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных

Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности

Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок

Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем

Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жилровку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение

Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки

Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Эксплуатировать оборудование для производства, упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья

Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических

операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Знать

Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя

Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья

Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов

Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения

Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства

Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции

Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья

Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья

Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья

Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья

Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- Всего часов 496 ч
- в том числе в форме практической подготовки 326 ч
- Из них на освоение МДК 262 ч
- учебная практика 72 ч

– производственная 144 ч

Профессиональный модуль включает:

МДК 04.01 Технология приемки и производства мяса и мясных продуктов

Разработчик преподаватель:

М.Г. Матвеева

«ПМ. 05 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Программа профессионального модуля «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
- ПК 5.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
- ПК 5.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и приобретения соответствующих профессиональных компетенций студент в ходе освоения профессионального модуля **должен:**

иметь практический навык:

Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Контроль производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.

Проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Уметь:

Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования

Осуществлять подготовительные работы, химический и физико-химический анализ для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения и контроль их выполнения

Осуществлять сырьевые, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами

Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты

Знать:

Правила приемки сырья и полуфабрикатов; маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

правила проведения контроля производственных стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции, методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования к ним

Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами

Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 378ч

в том числе в форме практической подготовки 196 ч

Из них на освоение МДК 216 ч

учебная практика 72 ч

производственная практика 72 ч

Разработчик преподаватель:

М.Г. Матвеева

«ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих:

104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по рабочей профессии **104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья

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

Иметь практический навык:

Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из молочного сырья и

технологических процессов их производства

Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья

уметь:

Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья

Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям

Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья

Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации технологических процессов, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из молочного сырья), в том числе в электронном виде

Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии

Знать:

Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья

Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья

Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья

Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения

Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и

сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией

Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из молочного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях

Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 198 ч

в том числе в форме практической подготовки 138 ч

Из них на освоение МДК 72 ч

учебная практика 36 ч

производственная практика 72 ч

Профессиональный модуль включает:

МДК 06.01 104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции

Разработчик преподаватель:

М.А. Заболоцкая

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих: 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов»

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по

специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по рабочей профессии **12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья

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

Иметь практический навык:

Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

Уметь:

Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья

Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения

Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья

Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья

Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья

Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям

Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья

Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать:

Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

производства продуктов питания из мясного сырья

Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья

Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья

Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения

Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией

Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

- Всего часов 198 ч
- в том числе в форме практической подготовки 138 ч
- Из них на освоение МДК 72 ч
- учебная практика 36 ч
- производственная практика 72 ч
- **Профессиональный модуль включает:**
- МДК 07.01 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов

Разработчик преподаватель:

М.Г. Матвеева

«ПМ.08 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности»

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ДПК 8.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем;
- ДПК 8.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами;
- ДПК 8.3 Выполнять цифровизацию процессов

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

Иметь практический навык:

Ведения документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения в электронном виде

Уметь

Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения

Знать

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 156 ч

в том числе в форме практической подготовки 18 ч

Из них на освоение МДК 36ч

учебная практика 72 ч

производственная практика 36 ч

Разработчик преподаватель:

М.Г. Матвеева