**СГ. 01 История России**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:**

Общеобразовательная дисциплина «История России» *является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы* *в соответствии с ФГОС* по профессии/специальности СПО: 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, 35.02.04 Водные биоресурсы и аквакультура, 21.02.19 Землеустройство, 35.02.14 Охотоведение и звероводство.

**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 ХХ – 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 ХХ – 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 ХХ – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России ‎и человечества в целом в ХХ – начале XXI в.;

- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России‎ и зарубежных стран ХХ – 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 ХХ – 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 ХХ – 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 48 ч.

**Разработчик:** преподаватель ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» И.Н. Павлов.

**СГ. 02 Иностранный 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:**

Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие
и профессиональные темы

Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)

 Уо 09.05писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Уд 1 понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;

Уд 2 понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;

Уд 3 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

Уд 4 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)

Уд 5 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

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

Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

Зо 09.04 особенности произношения

Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности

Зд 1 Основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

Зд 2 основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности;

Зд 3 лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

Зд 4 особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;

Зд 5 правила чтения текстов профессиональной направленности

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки студента 72 часа.

**Разработчик:** преподаватель Олесова О.С.

**СГ. 03 Безопасность жизнедеятельности**

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

 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 19.02.12. 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: 100 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, реализуемойпо 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:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| КодПК, ОК | Код умений | Умения | Код знаний | Знания |
| ОК01Выбирать 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 |
| ОК03Планировать 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 04Эффективно 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 05Осуществлять 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 07Содействовать 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*, 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения*осуществлять 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** | 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 дисциплиныСГ.05 «Основы бережливого производства»:Раздел 1. Введение в Бережливое производство 6ч**

**Тема 1.** Введение в Бережливое производство

Традиционное и бережливое производство 2ч

**Тема1.1 История развития бережливого производства.**

Успехи предприятий при внедрении бережливых систем. История Toyotaproductionsystem (Япония) – leanproduction (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 кайзен 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**

**Тема5.1** 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**

 Стандарт уборки рабочего места рыбовода 2ч

**Всего: 56ч**

**Промежуточная аттестация**

**Разработчик:** Копырина Лариса Егоровна, преподаватель спецдисциплин высшей категории

**СГ 06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства**

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 проихождения.

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 информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников, 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 72 часов.

**Разработчик:** преподаватель М.Н.Аммосова

**СГ. 07 Язык Саха**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на якутском языке в различных ситуациях общения;
* описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
* заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в общепринятой форме;
* аргументировать свою точку зрения по обсуждаемым темам;
* вести диалог в ситуации общения в бытовой, социокультурной и учебно- трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально - оценочные средства;
* рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
* создавать словесный социокультурный портрет своей страны на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;
* использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные особенности фонетической системы якутского языка;
* основные единицы грамматического уровня, а также алфавит, звукобуквенные соответствия, правила чтения;
* значения новых лексических единиц, связанных с тематикой предлагаемого этапа и с соответствующими ситуациями общения;
* языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем.

ОК, которые актуализуются при изучении учебной дисциплины: ОК 1- ОК 9.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающегося - 32 ч.

**Разработчик:** преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ» Громова Н.Н.

**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:**

Уо 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации;

Уо 02.02 Определять необходимые источники информации;

Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

Уо 02.07 Использовать современное программное обеспечение;

Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач

Уд 1 использовать изученные прикладные программные средства;

Уд 2 свободно оперировать пакетом прикладных программ;

Уд 3 использовать графические программы для

наглядного отображения статистических данных;

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

Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

в профессиональном и/или социальном контексте;

Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

Зо 02.02 Приемы структурирования информации;

Зо 02.03 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

Зд 1 Основные этапы решения задач с помощью персонального компьютера (далее - ПК);

Зд 2 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопленной информации;

Зд 3 программное и аппаратное обеспечение вычислительной техники, о компьютерных сетях и сетевых технологиях обработки информации, о методах защиты информации;

Зд 4 основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру ПК и вычислительных систем;

Зд 5 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. 03 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:**

Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;

Уо 02.02 определять необходимые источники информации;

Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

Уд 1 Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов

Уд 2 Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой

Уд 3 Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

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

Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

Зо 02.02 приемы структурирования информации;

Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;

Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений

Зд 1 Основные понятия метрологии

Зд 2 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов

Зд 3 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. 05 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:**

Уо 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации;

Уо 02.02 Определять необходимые источники информации;

Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

Уо 02.07 Использовать современное программное обеспечение;

Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач

Уд 1 использовать изученные прикладные программные средства;

Уд 2 свободно оперировать пакетом прикладных программ;

Уд 3 использовать графические программы для

наглядного отображения статистических данных;

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должензнать:**

Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

в профессиональном и/или социальном контексте;

Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

Зо 02.02 Приемы структурирования информации;

Зо 02.03 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

Зд 1 Основные этапы решения задач с помощью персонального компьютера (далее - ПК);

Зд 2 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопленной информации;

Зд 3 программное и аппаратное обеспечение вычислительной техники, о компьютерных сетях и сетевых технологиях обработки информации, о методах защиты информации;

Зд 4 основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру ПК и вычислительных систем;

Зд 5 базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

 Максимальной учебной нагрузки студента 80 часов, в том числе:

**Разработчик:** преподаватель Д.П. Федоров

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

Программа учебной дисциплины является единой для всех форм обучения, реализирующих 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 О4 ОК 05

**Количество часов** на освоение программы учебной дисциплины:

Всего- 78часов

**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:**

У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

У 2.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований

У.3.1.01Осуществлять 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

У 3.3.02 Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

Уо 01.03 Определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы

Уо 02. 02 Определять необходимые источники информации

Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

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

З 1.1.01 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

З 2.1.01 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

З.3.1.01 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

З 3.3.02 Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами

Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

Зо 02.02 Приемы структурирования информации

Зо 03.01 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 Айталина 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 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

**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:**

Уо 01.01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте

Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части

Уо 01.03 Определять этапы решения задачи;

Уо 01.04 Составить план действия; определить необходимые ресурсы

Уо 01.05 Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах

Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации

Уо 02.02 Определять необходимые источники информации

Уо 02.03 Планировать процесс поиска

Уо 02.04 Структурировать получаемую информацию

Уо 02.05 Выделять наиболее значимое в перечне информации

Уо 02.06 Оценивать практическую значимость результатов поиска

Уо 02.07 Оформлять результаты поиска

Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

Уо 03.02 Определять современную научную профессиональную терминологию

Уо 03.03 Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

Уо 09.02 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:**

Зо 01.01 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить

Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте

Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

Зо 01.04 Структуру плана для решения задач

Зо 01.05 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Зо 02.01 Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Зо 02.02 Приемы структурирования информации

Зо 02.03 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 Айталина 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:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| КодПК, 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 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 ***19.02.12*** ***Технология продуктов питания животного происхождения*** по*,* осуществлять 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)  | \* |
| *Самостоятельная работа*  | 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](https://www.zemvopros.ru/go/www.zakonrf.info/doc-37386086/) 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

**ОП. 12 Охрана труда**

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | о социальных и этических проблемах, связанных с развитием использованием достижений науки, техники и технологий  | ориентироваться в наиболее общихпроблемах, познания, ценностей, свободы и смысла жизни какоснове формирования культуры гражданина и будущего специалиста |
|  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  | принципы рыночной экономики,современное состояние иперспективы развития отрасли | рассчитывать основные технико- экономическиепоказатели деятельности организации |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | особенности менеджмента, стили управления, виды коммуникации | применить профессиональной деятельности прием делового общения  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  | понятия правовогорегулирования в сфере профессиональной деятельности | использоватьнормативно правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность, использовать технологию сбора, накопления,размещения данных |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | основные понятия автоматизированной обработки информации | использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | принципы делового общения в коллективе | применять в профессиональнойдеятельности приемы  делового общения и управленческого общения |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  | права и обязанностиработников в сфере профессиональной деятельности | анализировать иоценивать результаты и последствия деятельности |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | об условияхформирования личности | сущность познания |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | формы адаптациипроизводства и сбыта к рыночной ситуации;профессиональные компетенции |  |
| ПК 1.1. Планировать, осуществлять и контролировать работы по лесному семеноводству.  | Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь и сырье. | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации деятельности.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил т/б. |
| ПК 1.2. Планировать, осуществлять и контролировать работы по выращиванию посадочного материала. |
| ПК 1.3. Участвовать в проектировании и контролировать работы по лесовосстановлению, лесоразведению и руководить ими.  |
| ПК 1.4. Участвовать в проектировании и контролировать работы по уходу за лесами и руководить ими.  |
| ПК 1.5. Осуществлять мероприятия по защите семян и посадочного материала от вредителей и болезней |
| ПК 2.1. Проводить предупредительные мероприятия по охране лесов от пожаров, загрязнений и иного негативного воздействия.  |
| ПК 2.2. Осуществлять тушение лесных пожаров.  |
| ПК 2.3. Проводить лесопатологическое обследование и лесопатологический мониторинг.  |
| ПК 2.4. Проводить работы по локализации и ликвидации очагов вредных организмов, санитарно-оздоровительные мероприятия в лесных насаждениях и руководить ими. |
| ПК 3.1. Осуществлять отвод лесных участков для проведения мероприятий по использованию лесов.  |
| ПК 3.2. Планировать и контролировать работы по использованию лесов с целью заготовки древесины и других лесных ресурсов и руководить ими.  |
| ПК 3.3. Планировать, осуществлять и контролировать рекреационную деятельность. |
| ПК 4.1. Проводить таксацию срубленных, отдельно растущих деревьев и лесных насаждений.  |
| ПК 4.2. Осуществлять таксацию древесной и недревесной продукции леса.  |
| ПК 4.3. Проводить полевые и камеральные лесоустроительные работы.  |
| ПК.5.1. Выращивать цветочно-декоративные культуры в открытом и защищенном грунте  |
| ПК.5.2. Выращивать древесно-кустарниковые культуры  |
| ПК.5.3. Озеленять и благоустраивать различные территории  |
| ПК.5.4. Соблюдать требования пожарной безопасности.  |
| ПК.5.5. Требования правил охраны труда, гигиены труда, производственной санитарии, внутреннего распорядка.  |
| ПК.6.1. Подготовка к выполнению лесозаготовительных работ в соответствии с производственным заданием лесным трактором малой мощности со сменным рабочим оборудованием  |
| ПК.6.2. Выполнение запуска лесного трактора малой мощности со сменным рабочим оборудованием  |
| ПК.6.3. Техническое обслуживание/текущий ремонт лесного трактора малой мощности и рабочего оборудования  |
| ПК.6.4. Трелевка хлыстов/сортиментов лесным трактором малой мощности с навесным канатночокерным оборудованием/ грейферным захватом или сортиментовозным прицепом с манипулятором (при рубках ухода и выборочных рубках)  |
| ПК.6.5. Первичная обработка деревьев (с максимальным диаметром не более 45 см) на волоке лесным трактором малой мощности с навесным или прицепным сучкорезно-раскряжевочным оборудованием  |
| ПК.6.6. Переработка лесосечных отходов и тонкомерных деревьев (с максимальным диаметром до 200 мм) на топливную щепу лесным трактором малой мощности с навесным рубительным оборудованием  |
| ПК.6.7. Подготовка/очистка лесосек и перевозка грузов лесным трактором малой мощности с навесным/прицепным рабочим оборудованием |

**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** | **32** |

**3.Формы контроля.**

Форма промежуточной аттестации- *экзамен.*

(экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен, комплексный экзамен) зачет, зачет, дифференцированный зачет ), 5семестр

**4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда**

**Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда**

**Практическое занятие №1.** Изучение задач и функций охраны труда. Федеральными

**Тема 1.2 Обеспечение охраны труда**

**Лабораторное занятие №1.** Составление правовых актов, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда)

**Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях**

**Практическое занятие №2.** Проведение первичного, повторного инструктажа на рабочем месте с заполнением в журнале регистрации инструктажей

**Раздел 2. Условия труда на предприятиях**

**Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы**

**Лабораторное занятие №2.** Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации

**Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания**

**Практическое занятие №3.** Анализ причин производственного травматизма на предприятии.

**Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность**

**Тема 3.1 Организация пожарной охраны**

**Лабораторное занятие № 3.** Решение ситуационных задач по организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений

**Тема 3.2 Пожарная безопасность**

**Практическое занятие №4.** Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятия

**Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию**

**Лабораторное занятие №4.** Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования и устройства

**Разработчик:** Толстяков Николай Гаврильевич, преподаватель спецдисциплин

**ОП. 02 Процессы и аппараты**

Программа учебной дисциплины является единой для всех форм обучения, реализирующих 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- 106часов

**ОП. 04 Автоматизация технологических процессов**

Программа учебной дисциплины является единой для всех форм обучения, реализирующих 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.

**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 сырьяРегулирование 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 имаркировки 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 сырья |
| Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями |
| Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями |
| **Знать:**Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного 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 молочного сырья |
| Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья |
| Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья 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 сырья |
| Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству 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 – 670 часов
* в том числе самостоятельная работа 20 ч.
* учебная практика – 72 ч.
* производственная практика – 144 ч.

**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 354 ч
* учебная практика 72 ч
* производственная практика 108 ч

**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 технололгической операциина основе технологических карт производства продутов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполении 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 каечества 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 просихождения 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 технохимического 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 160 ч
* учебная практика 36 ч
* производственная практика 36 ч

**Разработчик** преподаватель: М.Г. Матвеева

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

**должностей служащих**

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 технохимического 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 270 ч

учебная практика 72 ч

производственная практика 72 ч

**Разработчик** преподаватель: М.А. Заболоцкая