**БД 01. Русский язык**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

* совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
* формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
* совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

Содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:** ОК 1-4,6-9, ПК 3.1, 4.1.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -117 ч, в том числе:

* аудиторной учебной нагрузки обучающегося -78 часов;
* внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося - 37 часов.

**Разработчик:** преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ» Охлопкова Е.П.

**БД 02. Литература**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Литература» является составной частью общеобразовательного учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература.

Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: личностных:

* + сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
	+ совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

метапредметных:

* + умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

предметных:

* + сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
	+ сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
	+ владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
	+ знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:** ОК 1-11, ПК 3.3, 3.9.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **175** часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки - **117** часов.
* Самостоятельной работы – 56 часов.

**Разработчик:** преподаватель высшей категории Охлопкова Елизавета Петровна

**БД 03. История**

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

Общеобразовательная дисциплина «История» *является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы* *в соответствии с ФГОС* по профессии/специальности СПО: 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, 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 136 ч. в т. ч.: теоретическое обучение – 90 ч., практические занятия – 46 ч.

**Промежуточная аттестация:** Экзамен

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

**БД 04. Обществознание**

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования изучается один учебный год (первый курс обучения). На изучение дисциплины на базовом уровне отводится 72 часа.

Современная структура обществоведческого образования определена в Концепции реализующих основные общеобразовательные программы. Содержание обществоведческого образования основывается на изучении общества как системы и человека как субъекта общественных отношений, что должно обеспечить формирование личности обучающегося, его базовых компетенций, связанных с различными аспектами общественной жизни.

Изучение общеобразовательной дисциплины «Обществознание» при реализации образовательных программ СПО нацелено на формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой профессии или специальности 19.02.12 «Технология продуктов животного происхождения»
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК 05, ОК 06,ОК 07,ОК 09.

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

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

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно- познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

**Разработчик** программы О.Д.Алексеева

**БД 05. География**

Программа учебной дисциплины БД.05 География является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Общеобразовательная учебная дисциплина БД.05 География входит в состав обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и относится к профильным дисциплинам общеобразовательного цикла плана ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

- российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

- гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

 - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

- приобретение опыта эколого-направленной деятельности.

**метапредметных:**

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- готовность и способность к самостоятельной информационно - познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

 - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

**предметных:**

 - владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально - экономических аспектах экологических проблем.

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: **ОК 1-9**

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося, 54 ч. в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 ч. (практические занятия – 20 часов)

**Разработчик:** преподаватель ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» Леонтьева М.Г.

**БД 06. Иностранный язык**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения.

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

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

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

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

**ОК, которые актуализируются во время учебного процесса: ОК 1- ОК9.**

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной-учебной нагрузки учащегося 72 ч.

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

- профессионально-ориентированное содержание 20 часов

- дифференцированный зачет 2 часа.

**Разработчики:** преподаватели высшей категории О.С.Олесова, А.Т.Осипова, Л.М.Максимова

**БД 07. Математика**

* 1. Рабочая программа учебной дисциплины «**Математика»** является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В рабочей программе учебный материал представлен в форме развертывания основных содержательных линий:

*- алгебраическая линия*, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры;

*- теоретико-функциональная линия*, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

*- линия уравнений и неравенств*, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

*- геометрическая линия*, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

*- стохастическая линия*, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

*Требования к результатам освоения учебной дисциплины* предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 232 часа, в том числе: основного содержания 196 часов; профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) - 36 часов.

**Разработчик:** преподаватель математики высшей квалификационной категории Семенова И.Г.

**БД 08 Информатика**

Программа учебной дисциплины «БД.08 Информатика» является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих

**целей:**

* + формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
	+ формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
	+ формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, средствами информатики, в том числе при изучении других дисциплин; • развитие у обучающихся познавательныхинтересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; • приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
	+ приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
	+ владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* + ***личностных***:

− чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

− осознание своего места в информационном обществе;

− готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

− умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; − умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно- коммуникационных технологий как в

профессиональной деятельности, так и в быту;

− готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно- коммуникационных компетенций; • ***метапредметных:***

− умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

− использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания

(наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебноисследовательской и проектной деятельности с использованием информационно- коммуникационных технологий;

− использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

− использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

− умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

− умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой

информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

* + - ***предметных:***

− сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

− владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных

алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

− использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

− владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

− владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

− сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

− сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

− владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

− сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

− понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; − применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**: максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа.

**Разработчик:** преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ» Федоров Д.П.

**БД 09. 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: 72 часа.

**БД 10. ОБЖ**

Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специальностей среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Место дисциплины в структуре образовательного стандарта среднего профессионального образования.

В учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* 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.

ПК и ОК, которые актуализируются во время учебного процесса: ОК 1 –ОК 9. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов.

**Разработчик:** преподаватель ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» Шадрин С.А.

**БД 08. Физика**

Программа учебной дисциплины БД.08 Физика является частью ППССЗ базовой подготовки и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: Знать:

З1. О роли и месте физики в современной научной картине мира; физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

З2. О физических понятиях, закономерностях, законах и теориях; уверенное пользование физической терминологией и символикой;

З3. Основные методы научного познания, используемые в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;

З4. Методы обработки результатов измерений;

З5. О роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

Уметь:

У1. Обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

У2. Решать физические задачи;

У3. Пользоваться физической терминологией и символикой;

У4. Описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

У5. Отличать гипотезы от научных теорий;

У6. Делать выводы на основе экспериментальных данных;

У7. Приводить примеры, показывающие, что наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; что физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

У8. приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

У9. Воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная учебная нагрузка – 90 ч.

**Разработчик:** преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ» Федоров Д.П.

**БД 12 Химия**

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

*Содержание программы учебной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих целей:*

* + - формирование представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
		- овладение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
		- овладение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; 5 готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
		- формирование умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
		- овладение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
		- формирование собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

*Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

* + - личностных:

− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

− умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

* + - метапредметных:

− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

* + - предметных:

− сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; − владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

− сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

*максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов.*

**БД 13 Биология**

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.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Требования к предметным результатам освоения базового курса:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной

научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе,

ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической

терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при

биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение,

проведение

наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов,

решать элементарные биологические задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической ин-

формации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

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 ОК6 ОК9

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа.

**Разработчик:** преподаватель Ноговицына М.Н.

**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 владеть:**

- основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Подседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Ведение учетно-отчетной документации

-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

- вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

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

- речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

- основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

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

 Максимальной учебной нагрузки студента 72 часов, в том числе:

 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

 - профессионально-ориентированное содержание 20 часов

- дифференцированный зачет 2 часа.

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

**СГ 03. Безопасность жизнедеятельности**

Программа учебной дисциплины **СГ 03 Безопасность жизнедеятельности** 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 06.01 Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)

Уо 06.02 применять стандарты антикоррупционного поведения

Уо 07.01 Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;

Уо 07.02 соблюдать нормы экологической безопасности;

Уо 07.03 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.

Зо 06.01 Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);

Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;

Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения;

Зо 07.04 принципы бережливого производства;

Зо 07.05 основные направления изменения климатических условий региона.

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

ОК 06, ОК 07.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 68 часов, в том числе:

Теоретическое обучение - 30 часов;

практические занятия – 28 часов.

Самостоятельная работа -10 часов.

**Разработчик*:*** Шадрин Сергей Анатольевич – преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ»

**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: 102 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**

**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 происхождения.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование компетенции | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;разрабатывать план действия; выбирать необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; план для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию 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 108 часов, в том числе:

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

-внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося 36 часов.

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

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

**ОГСЭ 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 **ОП.01«Коммуникативные технологии в профессиональной 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 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Зо 01.02 Основные источники информации

и ресурсы для решения задач и проблем

в профессиональном и/или социальном контексте;

Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации;

Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

Уо 02.02 Определять необходимые источники информации;

Зо 02.02 Приемы структурирования информации;

Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

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

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

Уо 02.07 Использовать современное программное обеспечение;

Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

ОК 01, ОК 02

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

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

Теоретическое обучение - 20 часов;

практические занятия – 20 часов.

Самостоятельная работа -8 часов.

**Разработчик:** Федоров Дмитрий Петрович – преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ»

**ОП 02. Метрология и стандартизация**

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

**Цели и задачи учебной дисциплины** – формирование следующих компетенций:

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 1.1, ПК 1.5

**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

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 40 часов

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

**ОП 03. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности**

Программа учебной дисциплины **ОП.03 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной 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 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Зо 01.02 Основные источники информации

и ресурсы для решения задач и проблем

в профессиональном и/или социальном контексте;

Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации;

Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

Уо 02.02 Определять необходимые источники информации;

Зо 02.02 Приемы структурирования информации;

Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

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

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

Уо 02.07 Использовать современное программное обеспечение;

Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

ОК 01, ОК 02

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

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

Теоретическое обучение - 20 часов;

практические занятия – 20 часов.

Самостоятельная работа -8 часов.

**Разработчик:** Федоров Дмитрий Петрович – преподаватель ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ»

**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- 78 часов

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

**ОП 07. Технология национальных продуктов**

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

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

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. Анатомия и физиология животных**

Учебная дисциплина «Анатомия и физиология животных» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПООП-П
в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

* Уметь определять видовые особенности животных;
* Уметь анализировать физиологические функции органов и систем органов животных;
* Уметь анализировать особенности процессов жизнедеятельности различных видов сельскохозяйственных животных.
* Уметь анализировать видовые особенности животных

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

* Знать анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей;
* Знать нормативные данные физиологических показателей у животных;

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

* ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 01, ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6.

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

* максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

**Разработчик:** преподаватель специальных дисциплин И.С. Максимова.

**ОП 14. 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 04. Процессы и аппараты**

Программа учебной дисциплины 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:**

- исследовать основные характеристики процессов измельчения и сортирования

 твердых тел на лабораторных установках;

- определять дисперсность сыпучих материалов;

- анализировать работу машин по измельчению, сортированию и прессованию;

- определять режим движения жидкости;

- исследовать процесс истечения жидкости через отверстия и насадки»

- определять основные параметры процесса фильтрования на лабораторной

 фильтрационной установке;

- исследовать закономерности процесса перемешивания, смешивания и псевдоожижения;

- рассчитывать различные типы теплообменников по заданным условиям;

- анализировать работу вакуум- выпарной установки циркуляционного типа;

- составлять схемы конденсаторов, определять расход воды на конденсацию;

- анализировать работу и принцип действия холодильной установки;

- высушивать материалы в сушильных установках

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

- основные законы процессов пищевой технологии положения теории подобия;

- технологические свойства биологических материалов;

- основы рационального построения аппаратов;

- классификацию и характеристику способов измельчения твердых тел;

- общую характеристику методов механического сортирования частиц зернистых материалов;

- способы обработки материалов давлением (прессованием);

- основы гидромеханики;

- методы разделения компонентов жидких систем;

- процессы перемешивания, смешивания и псевдоожижения;

- основы теплопередачи;

- основные тепловые аппараты;

- методы выпаривания и выпарные установки;

- физическую сущность процесса конденсации;

- основы холодильной техники;

- общие сведения об основных процессах массопередачи;

- способы сушки;

- общие сведения о процессе кристаллизации;

- общие сведения об абсорбции; адсорбции, перегонке, ректификации, экстрагировании;

- основные законы пищевой биотехнологии;

- основные электрофизические методы обработки пищевых продуктов

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 ч.;

-самостоятельной работы обучающегося 4 ч.

**Разработчик:** преподаватель высшей категории технических дисциплин Егомин А. И.

**ОП 05. 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 312 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