

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «ПЕРМСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю

Директор ГБПОУ «Пермский
агропромышленный техникум»



А.И. Трофимова

20 20 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения

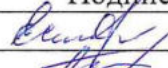
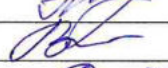

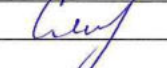

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Разработчики:

Ф.И.О.	Должность	Подпись
Есенева Э.С.	Заместитель директора	
Ладыгина А.В.	Методист	
Волкова Е.Д.	Главный специалист	
Злобина Л.А.	Руководитель структурного подразделения	
Смирнова Л.В.	Главный специалист	

Согласовано с работодателями:

ФИО Должность представителя организации	Наименование организации, юридический адрес	Дата Подпись Печать
Юшков Владимир Юрьевич Генеральный директор	ООО Агрофирма «Труд» Пермский край, Кунгурский район, с.Троельга, ул.Ленина, 7	
Герасенков Дмитрий Иванович Председатель кооператива	СПК «Агрохаус» Пермский край, Кунгурский район, с.Троельга, ул.Ленина, 7, оф.3	

Правообладатель программы: ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

Основная образовательная программа по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Пермский агропромышленный техникум» по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований регионального рынка труда Пермского края и потребностей работодателей. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, календарного плана воспитательной работы, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Нормативно-правовую базу разработки ООП составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированный в Минюсте 31 июля 2014 года, регистрационный номер 33389;
- Федеральный Закон от 31 июля 2020 года №304 – ФЗ «О внесении в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438;
- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Приказ Минобрнауки №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25.10.2013.

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России от 07.06.2012 №24480).

- Локальные нормативные акты ОО: П 04-02 «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», П 16-02 «О проведении лабораторных и практических работ», П 22-05 «Об индивидуальном учебном проекте», П 02-03 «О практической подготовке обучающихся», П 06-05 «Положение о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ среднего профессионального образования и/или дополнительных образовательных программ в ГБПОУ «ПАПТ».

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.3.1. Основная образовательная программа по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей. Целью ОПП среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, сформировать готовность выпускника к профессиональной деятельности в области организации и ведения технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья. Квалификация выпускника – **Техник-технолог.**

1.3.2. Срок освоения ООП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Нормативный срок освоения ООП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования: на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев, на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев.

Трудоёмкость ООП среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

Обучение по учебным циклам	123нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Требования к абитуриенту:

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца о получении:

- среднего общего образования;
- основного общего образования;
- среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топлёные жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.3.1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

2.3.2. Обработка продуктов убоя.

2.3.3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2.3.4. Организация работы структурного подразделения.

2.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3. Компетенции выпускника ООП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов формируемые в результате освоения данной ООП СПО

3.1. Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4. Результаты освоения ООП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Результаты освоения ООП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с целями основной образовательной программы задачами профессиональной деятельности определяются

приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

5.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

5.2. Учебный план специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ООП СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучений учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения проектов, подготовки рефератов и презентаций к ним, докладов, самостоятельного изучения отдельных тем, дидактических единиц и т.п.

ООП СПО специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусматривает изучение учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ), математического и общего естественнонаучного (ЕН), профессионального (П) и разделов:

- производственная практика (преддипломная);

- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы);

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,

- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору

- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, биология, химия.

В соответствии с естественнонаучным профилем общеобразовательный цикл включает следующие учебные дисциплины:

ОУДБ.01 Русский язык

ОУДБ.02 Литература

ОУДБ.03 Иностранный язык

ОУДБ.04 Математика (У)*

ОУДБ.05 История

ОУДБ.06 Физическая культура

ОУДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУДБ.08 Астрономия

ОУДП.00 Учебные предметы по выбору

ОУДП.09 Родной язык/Родная литература

ОУДП.10 Биология (У)*

ОУДП.11 Химия (У)*

ОУДД.00 Дополнительные учебные предметы

ОУДД.12 Введение в специальность

Модуль 1. Основы проектной деятельности

Модуль 2. Основы финансовой грамотности

Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности

(У* - углубленный уровень)

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. На защиту индивидуального проекта выделяется 1 час в каждом предмете общеобразовательного цикла (последний час перед промежуточной аттестацией).

Обязательная часть основной образовательной программы по 70% от общего объём времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) дает возможность

расширения и (или) углубленная подготовка, определяемой содержанием обязательно части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовая подготовка предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО специальности предусматривает изучение дисциплины: «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Формирование вариативной части ОПОП СПО специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** осуществляется следующим образом:

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ООП в объеме 30% (1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий),, использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требованиями работодателей.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Объем вариативной части		
		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
ОГСЭ 05.	Русский язык и культура речи	72	24	48
ОГСЭ 06	Основы социологии и политологии	48	16	32
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			
ОП 01.	Инженерная графика *	51	17	34
ОП.05.	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных*	60	20	40
ОП.06.	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов *	45	15	30
ОП.08.	Информационные технологии в профессиональной деятельности *	42	14	28
ОП.11.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга *	18	6	12
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда	75	25	50
ПМ.00	Профессиональные модули			
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий *	88	29	59
МДК.03.02.	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов *	109	36	73
МДК.04.02	Культура делового взаимодействия	75	25	50
МДК 04.03	Основы предпринимательства	105	35	70
МДК. 05.01	Технология сортировки тушек птицы	75	25	50

МДК 05.02	Технология производства продукции из мяса птицы	186	62	124
МДК.05.03	Кулинария	90	50	100
МДК 06.01	Обвальщик мяса	150	50	100
	ИТОГО	1349	449	900

Показатель практикоориентированности при реализации ООП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, составляет 61 %, что соответствует нормативным требованиям.

Организация практик

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями, концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей

Учебная практика проводится концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной специальности. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, а так же в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договора между организацией и техникумом, с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии».

Программа учебных практик

При реализации ООП специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусматривается прохождение учебной практики в техникуме

Целями учебной практики являются

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета на основании представленных отчетов.

Программа производственной практики.

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

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Порядок аттестации обучающихся

1. Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

3. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В промежуточную аттестацию обучающихся включается:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК;
- зачет по отдельной дисциплине, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК.

4. Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится по русскому языку и математике в письменной форме и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (в письменной форме), которая определяется образовательной организацией.

5. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения, не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. (без учета зачетов по физической культуре, и практики). Формой промежуточной аттестации по физкультуре являются зачеты, которые проводятся каждый учебный год, завершает освоение программы дифференцированный зачет.

По профессиональным модулям форма промежуточной аттестации Э(к) (экзамен квалификационный). Эта форма независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

6. Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работе определяются Положением о ГИА, утвержденным Министерством образования и науки РФ и положением о Выпускной квалификационной работе, утвержденным образовательным учреждением.

7. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение ими компетенций при изучении теоретического

материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

8. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ООП специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и основанием времени, затраченного на ее выполнение.

6.1. Кадровое обеспечение.

Реализация ООП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет примерно 100% (без штатных совместителей).

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ООП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов изданными за последние 5 лет.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

Согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии мяса и мясных продуктов;

технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
мясного и животного сырья и продукции;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

**Аннотация учебной дисциплины
ОГСЭ 01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

Цель предмета - сформировать у студентов представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества и цивилизации.

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК)

ОК1– Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3 - Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4 - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК5 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6 - Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7 - Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

ОК8 - Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК9 - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

2 Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48

Лекции	48
внеаудиторная самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
2 часа (из лекционных)	

Краткое содержание дисциплины: Введение. Философия античного мира и средних веков. Философия Нового и новейшего времени. Человек – сознание – познание. Человек как главная философская проблема. Проблема сознания. Учение о познании. Духовная жизнь человека. Философия и научная картина мира. Философия и религия. Философия и искусство. Социальная жизнь. Философия и история. Философия и культура. Философия и глобальные проблемы современности.

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **История** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО **19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов**

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована при базовой подготовке специалиста.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин для специальностей: **19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов**

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

Задачи:

- рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.;
 - показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
 - сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
 - показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
 - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

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

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В процессе освоения дисциплины студент должен овладевать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекционные занятия	-
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических	

Краткое содержание дисциплины: Мир на рубеже XX – XXI вв. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков. Международные отношения на рубеже веков. Правовые и законодательные акты мирового и регионального значения. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Российская Федерация с 1991г. - начало XXI в. Кризис власти. Рыночная экономика в России. Россия во второй половине 90-х гг. – в начале XXI в. Россия в мировом сообществе.

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ (АНГЛИЙСКИЙ) ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260203

Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Иностранный язык» формируются общие компетенции специалиста.

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной нагрузки</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	168
В том числе:	
практические занятия:	168
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
В том числе:	
работа с английскими текстами (чтение, перевод, выполнение заданий)	80
создание презентаций по заданным темам	4
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета (4,6 семестр – зачет, 8 семестр – диф. Зачет)</i>	6

Краткое содержание дисциплины: Моя биография. Местоимения. Моя семья. Мой дом. Мой техникум. Мои занятия. Выбор профессии. Персонал предприятий

общественного питания. Сервировка стола. Обслуживание в ресторане. Продукты питания. Методы приготовления пищи. Поездка за рубеж. Организация работы производственных и перерабатывающих предприятий. Устройство на работу. Здоровый образ жизни.

Аннотация программы учебной ОГСЭ 04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физическая культура» предполагает освоение на базовом уровне среднего (полного) общего образования, изучается в

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Формирование разносторонне физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.
- Воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно – оздоровительной деятельности;
- Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- Владение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания и базовыми видами спорта
- Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия в учебной и спортивной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Роль физической культуры и спорта в формировании здорового образа жизни.
- В организации активного отдыха и профилактики вредных привычек.
- Основы формирования двигательных действий и развития физических качеств.
- Способы закаливания и основные приёмы закаливания.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Физическая культура» формируются общие компетенции специалиста:

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	336
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе: лекции	6
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	168
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета (3,4,5,6,7 семестр – зачет, 8 семестр – дифференцированный зачет) - 12 часов из	

Краткое содержание дисциплины. Выполнять комплексы упражнений. Спортивные игры баскетбол, волейбол, лёгкая атлетика, лыжная подготовка, конькобежный спорт, летний и зимний туризм, футбол, плавание, спортивная гимнастика, атлетическая гимнастика. Тестирование физических показателей. Ведение дневника наблюдения по физкультурной деятельности.

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**, квалификация -техник-технолог(повар, изготовитель мясных полуфабрикатов).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» является частью общего гуманитарного и социально- экономического цикла из числа часов вариативной части ФГОС.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. совершенствовать культуру устной и письменной речи – важнейшего инструмента в проф. деятельности;
2. владеть орфографическими и пунктуационными нормами, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
3. пользоваться различными словарями русского языка;
4. работать с текстом;
5. грамотно оформлять деловые бумаги;
6. повышать уровень языковой и коммуникативной компетенции обучающихся;
7. применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. понятие культуры речи;
2. нормы русского литературного языка;
3. правописание и лексическое значение общеупотребительных профессиональных терминов;
4. основные типы языковых ошибок;
5. основные виды работы с текстом;
6. особенности функциональных стилей речи;
7. требования к оформлению деловых бумаг;
8. наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» формируются общие компетенции специалиста

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утверждённую учётно- отчётную документацию.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекционных занятий	20
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических.	

Краткое содержание дисциплины Нормативный аспект культуры речи. Нормы русского литературного языка. Орфоэпические и акцентологические нормы. Орфографические нормы. Словообразовательные нормы. Лексические нормы и лексические ошибки. Морфологические нормы. Синтаксические нормы. Пунктуационные нормы. Текст и его строение. Основные виды работы с текстом. Культура речи и стилистика. Функциональные стили речи. Языковая грамотность и культура речи.

Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ 06 ОСНОВЫ СОЦИОЛОГИИ И ПОЛИТОЛОГИИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общего гуманитарного и социально экономического цикла. В данном курсе используются фундаментальные понятия социологии, политологии, демографии, социальной статистики, философии, логики, психологии. Изучению дисциплины «Основы социологии и политологии» предшествует изучение всемирной истории, истории России, истории науки и техники, философии, социальной психологии, биологии и математики. В целом процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие способности использовать в познавательной и профессиональной деятельности базовые знания основ социологической науки, способствовать тем самым подготовке образованных, творческих и критически мыслящих специалистов, научить их системному видению, пониманию самоорганизующейся природы, взаимозависимости социальных отношений и процессов, формировать активную жизненную и гражданскую позицию.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Предлагаемая рабочая программа дисциплины «Основы социологии и политологии» создана в расчете на обеспечение базового уровня подготовки студентов средних

специальных учебных заведений. Дисциплина «Основы социологии и политологии» включает две самостоятельные области научного знания - социологию и политологию – объединенные одним предметом изучения – общество: социология рассматривает общество в целом, политология – политическую сферу жизни людей. Этот принцип и положен в основу систематизации тем курса.

Таким образом, курс состоит из двух частей: 1. Основы социологии; 2. Основы политологии. Политология в системе социально-гуманитарного знания. Изучение дисциплины «Основы социологии и политологии» имеет цель сформировать у студентов научное видение мира, четкие представления о закономерностях и тенденциях социально-политических процессов современного, в том числе российского общества, умение критически воспринимать противоречивые идеи и политические стереотипы, занимать активную социальную позицию. Политическая социализация студентов обеспечивается на основе современной мировой и отечественной политической мысли.

Курс «Основы социологии и политологии», преподаваемый студентам призван решить следующие задачи:

- 1) Ознакомить студентов с демократической практикой мирового политического опыта;
- 2) Вооружить знанием политических и социологических механизмов решения общественных проблем, в том числе применительно к российскому обществу;
- 3) Сформировать политологическую и социологическую составляющие мировоззрения студентов на основе принципов демократии и конституционности;
- 4) Развить у студентов способность научного стиля политического и социологического мышления, навыков и умений политического анализа различного рода политических ситуаций, умения вести дискуссии, диалоги на политические и социологические темы;
- 5) Развить навыки самостоятельного анализа, оценки и прогнозирования явлений и процессов социально-правовой сферы, критическое и продуктивное творческое мышление.

Основные задачи дисциплины направлены на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате процесса обучения студент должен:

- знать особенности процесса социализации личности, формы регуляции и саморегуляции социального поведения;

- иметь представление о социологическом подходе в понимании закономерностей функционирования и развития общества и личности;

- иметь представление о социальной структуре, социальной мобильности, социальном взаимодействии и об основных социальных институтах общества;
- иметь представление о социальных движениях и других факторах социального изменения и развития;
- иметь представление о сущности власти, субъектах политики, политических отношениях и процессах (в России и в мире в целом).

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	16
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических

Краткое содержание дисциплины: Социология как наука. Специфика социологического метода История социологии Общество как система .Социальная структура общества . Социальные институты и социальные организации . Индивид- личность общество . Политология как наука и учебная дисциплина. Этапы развития политологии. Политическая жизнь общества. Политическая система общества. Политика как общественное. Политическая власть и политические режимы явление. Выборы в органы власти. Государство и гражданское общество. Политические партии и группы давления. Субъекты политики. Политическое лидерство. Политическая культура.

Аннотация программы учебной дисциплины ЕН.01 МАТЕМАТИКА

1.1.Область применения программы

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ЕН.01 «Математика» входит в блок математического и общего естественнонаучного цикла, изучающегося на 2 курсе.

1.3.Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студенты должны уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины «Математика» способствует формированию следующих ОК и ПК

специалиста:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	14
лекций	54
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	34
Промежуточная аттестация в форме ЭКЗАМЕНА - 4 часа	

Краткое содержание дисциплины: Основные понятия линейного программирования. Математическая и экономико-математическая модели. Этапы и принципы построения моделей. Транспортные задачи. Задачи о назначениях. Задачи, решаемые графическим методом. Дифференциальное и интегральное исчисление. Таблица производных. Геометрический и физический смысл производной. Таблица основных интегралов. Методы интегрирования. Элементы математической статистики и теории вероятностей.

Аннотация программы учебной дисциплины
ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФГОС в рамках инвариантной составляющей профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясной продукции».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» предполагает формирование общих и специальных компетенций на базе ранее полученных знаний по географии, биологии, изучается в 3 семестре. Входит в цикл естественно-научных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представление о взаимосвязи живых организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» формируются общие компетенции специалиста

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птице-цеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копчёных изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	14
лекции	54
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме - Экзамена- 4 часа	

Краткое содержание дисциплины: Экология. Природопользование. Ресурсы. Окружающая природная среда. Окружающая среда. Принципы взаимодействия природы и общества. Преднамеренное воздействие. Непреднамеренное воздействие. Классификация ресурсов. Источники загрязнения. Урбанизация. Классификация загрязнений. Охрана биосферы. Охрана природы в РФ. Малоотходное производство. Экологический кризис. Устойчивое развитие. Рациональное природопользование. Группы отходов. Мониторинг окружающей среды. Экологический риск. Экологическая безопасность. Международное сотрудничество по охране природы. Органы управления по охране природы и ресурсов. Правовые меры охраны природы. Экономические меры охраны природы.

Пищевые ресурсы как экологический фактор. Здоровое питание. Безопасность и качество пищевых ресурсов, сырья. Фальсификация пищевых продуктов. Токсичность пищевых продуктов.

Аннотация программы учебной дисциплины ЕН. 03 ХИМИЯ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии ;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории.
- В ходе реализации программы учебной дисциплины «Химия» формируются следующие общие и профессиональные компетенции специалиста:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
Лекции	48
Практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
Промежуточная аттестация в форме экзамена – 4 часа	

Краткое содержание дисциплины: Основные химические понятия и законы Периодический закон и периодическая система химических элементов. Химическая связь. Строение вещества. Химическая кинетика и химическое равновесие. Химические реакции в водных растворах. Электролитическая диссоциация. Общие вопросы теории химического строения органических веществ. Элементарный анализ органических соединений. Гидроксильные соединения и их производные. Карбоновые кислоты и их производные. Липиды. Гетерофункциональные соединения. Молекулярно-кинетическая теория агрегатных состояний вещества. Катализ. Растворы. Дисперсные системы. Растворы высокомолекулярных соединений (ВМС). Классификация катионов и анионов Техника подготовки к проведению анализа. Гравиметрический (весовой) метод анализа. Титриметрический анализ

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.01 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08**

(260203) «Технология мяса и мясных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения соответствующих общих ОК и профессиональных компетенций (ПК).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в основном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек лежащих на их поверхности в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно – конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Инженерная графика»

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозернового корпуса.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	2
практические занятия	70
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических	

Краткое содержание дисциплины: Геометрическое черчение. Шрифты чертежные. Основные сведения по оформлению чертежей. Нанесение размеров. Геометрические построения и правила вычерчивания контуров технических деталей. **Проекционное черчение.** Прямоугольное проецирование. Проецирование модели. Сечение геометрических тел плоскостью. **Машиностроительное черчение.** Изображения, виды, разрезы, сечения. Резьбы и резьбовые соединения. Разъемные и неразъемные соединения деталей. Эскизы. Рабочие чертежи деталей. Особенности выполнения сборочного чертежа. Чтение и детализирование сборочного чертежа

Аннотация программы учебной дисциплины ОП. 02 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

1.1. Область применения программы:

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.02 Техническая механика входит в блок профессионального цикла, излучающегося на 3 курсе в 5 семестре.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

В результате изучения дисциплины студенты должны:

уметь:

- У1. читать кинематические схемы;
- У2. проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- У3. проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- У4. определять напряжения в конструктивных элементах;
- У5. производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- У6. определять передаточное отношение;

знать:

- З1. виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- З2. типы кинематических пар;
- З3. типы соединений деталей и машин;
- З4. основные сборочные единицы и детали;

35. характер соединения деталей и сборочных единиц;
36. принцип взаимозаменяемости;
37. виды движений и преобразующие движения механизмы;
38. виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
39. передаточное отношение и число;
310. методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

В результате изучения дисциплины ОП.02 Техническая механика формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов), такие как:

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.3. Вести процесс первичной обработки скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
- ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
- ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	10
лекций	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (из часов на практические занятия)</i>	2

Краткое содержание дисциплины: Основные понятия кинематики, динамики и статики. Основные задачи сопротивления материалов. Растяжение и сжатие. Понятие о сдвиге. Кручение. Изгиб. Сложные виды деформированного состояния. Характеристика механизмов и машин. Общие сведения о передачах. Неподвижные соединения деталей. Фрикционные передачи и вариаторы. Винтовые передачи. Зубчатые передачи. Червячная передача. Общие сведения о редукторах. Ременные и цепные передачи. Валы и оси, шпоночные и шлицевые соединения. Муфты.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.03 ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА

1.1. Область применения программы:

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Электротехника и электронная техника входит в блок профессионального цикла, излучающегося на 2 курсе в 4 семестре.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

31. способы получения, передачи и использования электрической энергии;
32. электротехническую терминологию;
33. основные законы электротехники;
- У4. характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
35. свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
36. основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
37. методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
38. принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
39. принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
310. правила эксплуатации электрооборудования.

уметь:

- У1. использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной в профессиональной деятельности;
- У2. читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- У3. рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
- У4. пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
- У5. подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
- У6. собирать электрические схемы.

В результате изучения дисциплины Электротехника и электронная техника формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов), такие как:

общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной обработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Виды учебной работы и объём учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
<u>в том числе:</u>	
практические занятия	20
лекций	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (из часов на практически занятия)</i>	2

Краткое содержание дисциплины: Электрическое поле. Электрические цепи постоянного тока. Электромагнетизм. Электрические цепи переменного тока. Электрические измерения. Трёхфазные электрические цепи. Трансформаторы. Электрические машины переменного и постоянного тока. Передача и распределение электроэнергии. Аппаратура управления и защиты.

Основы электроники. Электронные приборы. Электронные выпрямители, стабилизаторы, усилители, генераторы и измерительные приборы. Электронные устройства

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС № 379 от 22 апреля 2014 **19.02.08**

Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА входит в цикл профессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель микробиологии установить факт наличия или отсутствия возбудителя, микроорганизма на объектах окружающей среды.

Задачи микробиологических исследований — идентифицировать микроорганизмы в исследуемом материале, определить их видовую принадлежность, морфологические, биохимические свойства, а также установить чувствительность выделенных микроорганизмов к антимикробным препаратам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- З 1- основные понятия и термины микробиологии;
- З 2 - классификацию микроорганизмов;
- З 3- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- З 4- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- З 5- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- З 6- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- З 7 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З 8 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- З 9 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- З 10- схему микробиологического контроля;
- З 11 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств

уметь:

- У 1 -работать с лабораторным оборудованием
- У 2 - определять основные группы микроорганизмов
- У 3 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У 4 - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- У 5 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У 6 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

- общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

- **профессиональные компетенции**, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекции	32
практические занятия	10
лабораторные занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
составление схем и таблиц	6
подготовка докладов, конспектов	4
подготовка презентаций	14
Промежуточная аттестация в форме экзамена – 4 часа	

Краткое содержание дисциплины: Цель микробиологии установить факт наличия или отсутствия возбудителя, микроорганизма на объектах окружающей среды. Задачи микробиологических исследований — идентифицировать микроорганизмы в исследуемом материале, определить их видовую принадлежность, морфологические, биохимические свойства, а также установить чувствительность выделенных микроорганизмов к антимикробным препаратам.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.05. АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

1.1. Область применения программы

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

«Анатомия и физиология животных» дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- основные положения и терминологию: эмбриологии, морфологии, анатомии и физиологии животных
- строение органов и систем органов животных: опорно-двигательной, кровеносной, пищеварительной, дыхательной, покровной, выделительной, половой, эндокринной, нервной, включая центральную нервную систему (ЦНС) с анализаторами;
- их видовые особенности
- характеристики процессов жизнедеятельности;
- физиологические функции органов и систем органов животных;
- физиологические константы сельскохозяйственных животных;
- особенности процессов жизнедеятельности различных видов сельскохозяйственных животных;
- понятия метаболизма, гомеостаза, физиологической адаптации животных;
- регулирующие функции нервной и эндокринной систем;
- функции иммунной системы;
- характеристики процессов размножения различных видов сельскохозяйственных животных;
- характеристики высшей нервной деятельности (поведения) различных видов животных.

уметь:

- определять топографическое расположение и строение органов и частей тела животных;
- определять анатомические и возрастные особенности животных
- определять и физиологические характеристики животных.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности: ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	90

практические занятия	44
лекций	46
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	45
Промежуточная аттестация в форме экзамена – 4 часа	

Краткое содержание дисциплины: Общая цитология. Органы, аппараты и системы органов животного организма. Строение скелета. Соединение костей скелета. Мышечная система. Система органов кожного покрова. Органы пищеварения. Органы дыхания. Система органов крово- и лимфообращения. Органы мочевого выделения и размножения. Железы внутренней секреции. Нервная система и органы чувств.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.06 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

1.1 Область применения программы:

Программа учебной дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» СПО. Рабочая программа учебной дисциплины, включают в себя дополнительные знания и умения обучающихся, которые разработаны с учетом социального образовательного заказа, связанного с потребностями и ожиданиями работодателей предприятий мясной перерабатывающей промышленности. Данные о распределении вариативной составляющей по образовательной программе зафиксированы протоколом № заседания Координационного совета работодателей. Время на реализацию вариативной составляющей по профессиональному модулю определено Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовой подготовки)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» принадлежит к учебному циклу общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;
- применять изученные методы исследования веществ к анализу продукции животного происхождения;
- определять основные физико-химических показатели мяса и мясопродуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Химический состав живых организмов;
- Свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- Характеристику ферментов;
- Характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении;
- Функции и механизм действия биологически активных соединений (витаминов, ферментов, гормонов);
- Влияние качества составляющих пищевой продукции на обменные процессы и здоровье человека;
- Основные физико-химических показатели мяса и мясопродуктов.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, включающие в себя способность

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды. Результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя.

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекций	52
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме экзамена – 4 часа	

Краткое содержание дисциплины: Химический состав организмов. Биохимия мышечной ткани. Биохимия соединительной ткани. Биохимия жировой ткани. Состав. Свойства и пищевая ценность мяса. Биохимические основы созревания мяса. Изменение мяса при холодильной обработке. Биохимические изменения компонентов мяса под воздействием микробов. Изменение мяса в процессе посола. Изменение мяса при копчении, при тепловом воздействии.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП 07. АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по автоматизация технологических процессов. Изучается на 3, 4 курсе 4 семестра и третьем курсе 5 семестра

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие механизация и автоматизация производства, их задачи
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса
- основные понятия автоматизированной обработки информации
- классификация автоматических систем и средств измерений
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)
- классификацию технических средств автоматизации
- основные виды электрических, электронных пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения
- типовые средства измерений, область их применения
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

В ходе реализации программы «Автоматизация технологических процессов» формируются общие компетенции специалиста

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекций	40
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических.	

Краткое содержание дисциплины: Технические средства автоматизации. Автоматизация термической обработки. Понятие механизации и автоматизации производства, их задачи. Общие свойства и типовые системы регулирования. Основные понятия автоматизации обработки информации. Автоматизация технологических процессов отрасли.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.08. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.2. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина ОП.08. «Информационные технологии в профессиональной деятельности предполагает освоение иностранного языка на базе основного общего образования, изучается в 7 семестре.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. В ходе реализации программы учебной дисциплины ОП.06. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» формируются общие компетенции специалиста **Техник-технолог должен обладать общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	20
практические занятия	52
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических	

Краткое содержание дисциплины: Информация и информационные ресурсы. Технологические средства информационных технологий. Информационные системы в профессиональной деятельности. Информационная безопасность в профессиональной деятельности человека. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления. Текстовый редактор MS Word. Табличный процессор MS Excel. Создание презентаций MS Power Point. Компьютерные справочно-правовые системы (СПС). Компьютерные комплексы и сети. Проблемно-ориентированное программное обеспечение. Организация работы в глобальной сети Интернет.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.09.МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ОП.09.Метрология и стандартизация является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС № 379 от 22 апреля 2014г. по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина **ОП.09.Метрология и стандартизация** относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин и является федеральным компонентом профессионального цикла основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **Технология мяса и мясных продуктов**.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В ходе освоения учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» студент должен:

знать:

- 3.1.- основные понятия метрологии;
- 3.2.- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- 3.3.- формы подтверждения соответствия;

3.4.- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

3.5.- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

уметь:

У.1.- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

У.2.- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

У.3.- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У.4.- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Результаты изучения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины ОП.09.Метрология и стандартизация формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**), такие как:

общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и профессиональных компетенций, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
 ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	14
лекций	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 часа из практических)	2

Краткое содержание дисциплины. Основы метрологии. Краткая история метрологии как науки. Роль метрологии в повышении качества выпускаемой продукции. Основные задачи метрологии и перспективы её развития. Виды метрологии. Основные цели метрологии и измерений. Главные функции измерений. Объекты измерения. Физическая величина как объект измерения. Качественная и количественная характеристика измерений. **Техническое законодательство** как основа деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации. Основные положения Федерального закона «О техническом регулировании». Понимание технического барьера. Объекты и субъекты технического регулирования. Приоритет технического регулирования. Области применения технического регулирования. Виды технических регламентов. **Основы стандартизации.** Роль стандартизации в повышении качества. Объекты стандартизации. Методы стандартизации. Действующие виды стандартов в России: ГОСТ Р, ГОСТ, СТО, ТУ, ИСО. **Подтверждение соответствия.** Обязательная и добровольная формы подтверждения соответствия. Знаки соответствия. Объекты и участники декларирования. Участники обязательной и добровольной сертификации. Правила сертификации.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.10. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **Правовое обеспечение профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 (260807) «Технология продукции общественного питания»** Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в основном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина **Правовое обеспечение профессиональной деятельности** входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

1.5. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате изучения дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» формируются общие и профессиональные компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» такие как:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» формируются общие компетенции специалиста

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекций	30
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических	

Краткое содержание дисциплины: Введение. Конституция РФ и законодательства России о правах и свободах человека и их гарантиях. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской

деятельности. Правовое регулирование договорных отношений. Экономические споры Трудовое право как отрасль права, регулирующее занятость и трудоустройство Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда Трудовая дисциплина. Трудовые споры Материальная ответственность сторон трудового договора. Социальное обеспечение граждан. Административные правонарушения и административная ответственность.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.11. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» предполагает освоение иностранного языка на базе основного общего образования, изучается в 7 семестре.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В ходе реализации программы учебной дисциплины ОП.11. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» формируются общие компетенции специалиста.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
лекций	44
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических	

Краткое содержание дисциплины: История развития и сущность экономики. Производство и экономика. Рыночная организация хозяйства. Макроэкономические показатели. Макроэкономическая нестабильность государства. Макроэкономическое регулирование. Маркетинг: понятие, направления, сущность. Маркетинговая информация и маркетинговое исследование. Окружающая среда маркетинга. Покупательское поведение потребителей. Товарная политика. Ценообразование, реклама в маркетинге. Сущность современного менеджмента. Управленческий цикл.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП. 12 ОХРАНА ТРУДА

1.3. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФГОС в рамках инвариантной составляющей профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 (260203) - «Технология мяса и мясных продуктов».

1.4. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» предполагает формирование общих и специальных компетенций на базе ранее полученных знаний по безопасности жизнедеятельности, введение в специальность, экологические основы природопользования изучается в 6 семестре. Входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.5. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты,

- содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» формируются общие компетенции специалиста

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птице-цеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозернового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекционных	30
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачёта – 2 часа из практических	

Краткое содержание дисциплины: Охрана труда, рабочее время, трудовые права, документы по охране труда, ГОСТ по безопасности труда, трудовой договор, инструкция по охране труда, инструктажи на рабочем месте, инспекция по охране труда, проф.союзы, взыскания за нарушение трудового законодательства, физический труд, умственный труд, безопасные условия труда, 4 класса условий труда, аттестация рабочих мест, вредные и опасные производственные факторы, санитарно-гигиенические условия труда, средства индивидуальной защиты, профессиональные заболевания, профессиональные травмы, несчастные случаи на предприятии, расследование и учёт несчастных случаев на предприятии, безопасные условия труда с электрооборудованием, безопасные условия труда с механическим оборудованием, безопасные условия труда с холодильным оборудованием, требования пожарной безопасности на производстве, производственная экология, охрана природы на предприятии, управление окружающей средой, зависимость охраны труда от качества окружающей среды, экологический менеджмент.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП 13. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП 09 «Безопасность жизнедеятельности» является базовой общепрофессиональной дисциплиной.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья;

действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
применять первичные средства пожаротушения;
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	–
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических</i>	

Краткое содержание дисциплины: Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Основы обороны государства. Организация воинского учета и военная служба. Военно-патриотическое воспитание молодежи. Общевоинские уставы. Строевая подготовка. Физическая подготовка. Огневая подготовка. Тактическая подготовка. Радиационная, химическая и биологическая защита. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП 14. ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1.1. Область применения программ

Рабочая программа учебной дисциплины (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» разработана с учетом социального образовательного заказа, связанного с потребностями и ожиданиями работодателей и формирует следующие общие компетенции (ОК):

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Программа дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина **Эффективное поведение на рынке труда** реализуется в рамках общепрофессионального цикла дисциплин (вариативная часть).

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

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

- давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке труда
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями
- составлять резюме по заданной форме
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях
- оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь ТК РФ и нормативными правовыми актами.

знать:

- степень востребованности специальности на рынке труда;
- элементы инфраструктуры для поиска работы;
- основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- разделы резюме с учётом специфики работодателя;
- трудовой кодекс РФ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекции	30
Практические работы	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа из практических	

Краткое содержание дисциплины: Спрос и предложение на рынке труда. Поиск работы. Коммуникация с потенциальными работодателями. Трудоустройство: правовые нормы.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ. 01.ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

1.1. Область применения программы: Программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в

соответствии с ФГОС для специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 01 **Приемка, убой и первичная обработка скота, птицы и кроликов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК. 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК. 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК.1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК. 1.4. Обеспечить работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

В ходе реализации программы профессионального модуля «Приемка, убой и первичная переработка скота птицы и кроликов» формируются общие компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясопродуктов» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется. Изучается на втором курсе в 3 и 4 семестре.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять упитанность скота, птицы и кроликов;
- Контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- Вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов.
- Оценивать качество перерабатываемого мяса, его категории.
- Контролировать режимы холодильной обработки.
- Обеспечивать рациональное использование камер холодильника.
- Определять глубину автолиза мяса при холодильной обработки.
- Определять естественную убить мяса при холодильной обработки.
- Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования при первичной переработке скота, птицы и кроликов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов.
- Порядок приема скота, птицы и кроликов.
- Порядок расчета со сдатчиком.
- Режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
лекций	72
практические занятия	88
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80
Учебная практика	36
Промежуточная аттестация экзамен (квалификационный)	

Краткое содержание:

МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Введение. Сырьевые ресурсы мясной промышленности. Транспортировка сырья на предприятия мясной промышленности. Предубойное содержание животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота. Технология убоя и первичной переработке мелкого рогатого скота. Технология убоя и первичной переработки свиней. Приёмка, убой и первичная переработка сельскохозяйственной птицы. Технология убоя и первичной переработки кроликов. Повторение и закрепление пройденного материала.

Дифференцированный зачет.

УП.01 Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов. Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Приёмка сырья. Контроль сортировки продуктов убоя. Составление технологических схем переработки продуктов убоя. **Зачет.**

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ. 02.ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

1.1. Область применения программы: Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 02 **Обработка продуктов убоя** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

В ходе реализации программы профессионального модуля ПМ 02 «Обработка продуктов убоя» формируются общие компетенции специалиста, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясопродуктов» при наличии среднего (полного) общего образования по подготовке в области обработки продуктов убоя. Опыт работы не требуется. Изучается на втором курсе в 4 семестре.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- Проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- Проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- Режимы обработки продуктов убоя
- Режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	312
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	208
в том числе:	
лекций	102
практические занятия	106
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	104
Производственная практика	144
Промежуточная аттестация- экзамен (квалификационный)	

Краткое содержание:

МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя.

Введение. Обработка субпродуктов. Производство пищевых топленых жиров. Сбор и первичная обработка эндокринно-ферментного и специального сырья. Производство

кормовых и технических продуктов. Переработка крови. Обработка шкур. Обработка кишок. Обработка кератинсодержащего и перо-пухового сырья (рогов, копыт, щетины, пуха, волоса. **Дифференцированный зачет.**

ПП.02. Производственная практика. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов. Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Приемка сырья. Контроль сортировки продуктов убоя. Составление технологических схем переработки продуктов убоя. Подготовка сырья к переработке. Контроль и участие в переработке продуктов убоя: Контроль технологических процессов переработки продуктов убоя. Эксплуатация оборудования. Контроль сортировки продуктов убоя. **Зачет.**

Аннотация программы профессионального модуля ПМ. 03.ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 03 **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готово продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В ходе реализации программы профессионального модуля «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» формируются общие компетенции специалиста

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области Производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов при

наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется. Изучается на втором курсе в 4 и 5, 6 семестр.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	309
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	206
в том числе:	
лекций	84
практические занятия	122
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	103
МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	330
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	220
в том числе:	
лекций	98

практические занятия	102
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	110
Курсовая работа	20
Производственная практика	144
Промежуточная аттестация: экзамен (квалификационный)	

Краткое содержание дисциплины.

МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий. Введение. Сырье и материалы для производства колбасных изделий. Приемка и подготовка сырья. Предварительное измельчение и посол мясного сырья. Приготовление колбасного фарша. Формирование колбасных изделий. Термическая обработка колбасных изделий. Технология производства и контроль качества колбасных изделий.

Дифференцированный зачет.

МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов. Классификация цельномышечных продуктов. Технология посола цельномышечных продуктов. Термическая обработка мясного сырья. Копчение мясопродуктов. Формирование показателей качества продукции при производстве копченостей и деликатесов. Понятие о сертификации. Санитарно-гигиенические аспекты производства деликатесов. Технология производства свинокопченостей. Технология производства продуктов из говядины. Технология производства продукции других видов с/х животных и птицы. **Дифференцированный зачет.**

ПП. 03. Производственная практика. Владеть навыками производства колбасных изделий; Владеть навыками производства копченых изделий и полуфабрикатов; уметь и владеть навыками эксплуатацией технологического оборудования колбасного, цеха полуфабрикатов и копченостей. **Дифференцированный зачет.**

Аннотация программы

ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.2.Область применения программы: Рабочая программа профессионального (далее – рабочая программа) – является частью профессиональной подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Управление работой структурным подразделением организации и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Техник- технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ПМ 04. Организация работы структурного подразделения предполагает овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями на базовом уровне среднего (полного) общего образования, изучается в 2 семестре.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения ПМ обучающийся должен уметь:

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- планировать работу структурного подразделения и организации в целом;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;

В результате освоения ПМ обучающийся должен знать:

- характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- организацию производственных и технологических процессов;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности;
- особенности структуры и функционирования небольших производств;
- производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	267
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	178
в том числе:	
лекций	84
практические занятия	64
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	89
Промежуточная аттестация в форме экзамена	
<i>МДК 04.02 Культура делового взаимодействия</i>	

Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лекций	24
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	
<i>МДК 04. 03 Основы предпринимательства</i>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет	
Курсовая работа	30
Учебная практика	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)	

Краткое содержание дисциплины:

МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации Сущность и характерные черты современного менеджмента. Роль менеджера в управлении организацией. Организации и их основные характеристики. Управленческий цикл. Организационные структуры управления. Система методов управления. Коммуникации в управлении. Деловое и управленческое общение. Руководство: власть и партнерство. Стили управления и типы руководителей. Основные фонды предприятия. Трудовые ресурсы предприятия. Оплата труда. Удержания из заработной платы. Издержки производства и реализация продукции по статьям и элементам затрат. Ценообразование. Прибыль и рентабельность. Показатели работы организации (фирмы). Нормирование труда исполнителей. Контроль и оценка хода результатов выполнения работ исполнителями. Документационное обеспечение управления.

МДК 04.02 Культура делового взаимодействия. Деловое партнерство как основа деловой коммуникации. Нормативная основа деловой коммуникации. Коммуникативная сторона деловой культуры. Формы и методы деловой коммуникации. Особенности этикета в деловом общении. Культура речи специалиста.

МДК 04. 03 Основы предпринимательства. Основы разработки бизнес-плана. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Этапы государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности. Режимы действующего налогообложения предприятий малого и среднего бизнеса. Имущественные, финансово-кредитные ресурсы для малого предпринимательства. Маркетинг в предпринимательской деятельности. Реализация бизнес-идей в предпринимательстве.

УП.04. Учетная практика. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с уставом конкретного предприятия, организационной структурой предприятия. Изучение должностных инструкций работников предприятия и определение роли и функции каждого работника в достижении уставных целей. Изучение положения об оплате труда: ведение табеля учета рабочего времени работников; расчет заработной платы; расчет экономических показателей структурного подразделения организации; оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; расчет заработной платы планирование работы структурного подразделения. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятие управленческих решений. Ведение табеля учета рабочего времени работников. Экономических показателей структурного подразделения организации. Организация работы коллектива исполнителей. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. **Зачет.**

**Аннотация программы профессионального модуля
ПМ. 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА И
ПТИЦЫ**

1.1 Область рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **МДК 05.01 Сортировка тушек птицы и кроликов, МДК 05.02 Технология производства продукции из мяса птицы и кроликов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Сортировать тушки птицы и кроликов по качеству, упитанности и весу.

ПК 5.2. Маркировать тушки птицы и кроликов в соответствии с установленным стандартом.

ПК 5.3. Упаковывать тушки с маркировкой тары.

ПК 5.4. Подготавливать тушки птицы и кроликов к кулинарной обработке.

ПК 5.5. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы и кроликов.

ПК 5.6. Проводить термическую обработку кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов.

ПК 5.7. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.

ПК 5.8. Контролировать и регулировать режимы работы типового технологического оборудования.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Изготовитель полуфабрикатов из мяса и птицы** и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области сортировки тушек и производства продукции из мяса птицы и кроликов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. Изготовитель полуфабрикатов из мяса и птицы»

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

иметь практический опыт:

- сортировать тушек птицы и кроликов;
- формовки и упаковки тушек птицы и кроликов;
- подготовки тушек птицы и кроликов к кулинарной обработке;
- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы и кроликов;
- проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции.

Уметь:

- определять категории упитанности птицы и кроликов;
- определять дефекты обработки;
- сортировать тушки птицы и кроликов по качеству обработки, упитанности и весу;
- маркировать птицу и кроликов в соответствии с упитанности и качеству технологической обработки;
- осуществлять формовку, упаковку тушек птицы и кроликов;
- проводить маркировку тары;
- проводить процесс дефростации тушек птицы и кроликов
- осуществлять процессы мойки тушек птицы и кроликов;
- выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий;
- составлять фарш для рубленых полуфабрикатов;
- подготавливать не мясные компоненты фарша;
- осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов;
- осуществлять процессы жарения, запекания и варки кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов в соответствии с параметрами технологического процесса;
- осуществлять контроль готовности изделий;
- процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий;
- контролировать температурные параметры процессов.

Знать:

- категории упитанности птицы и кроликов;
- дефекты технологической обработки;
- отличия маркировки тушек птицы и кроликов в зависимости от категории упитанности;
- виды электроклейм и бумажных этикеток;
- правила формовки и упаковки тушек птицы и кроликов;
- виды тары для упаковки и требования к ней;
- правила маркировки тары;
- санитарные требования к сортировке и упаковке тушек;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- рецептуру рубленых полуфабрикатов;
- последовательность закладки компонентов фарша;
- санитарные требования при разделке;
- правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования;
- правила санитарного обслуживания теплового оборудования;
- органолептические требования к качеству готовых изделий;
- режимы тепловой обработки;
- температурные режимы холодильной обработки;
- санитарные требования к упаковке;
- виды тары для упаковки;
- способы упаковки кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<i>МДК 05.01 Технология сортировка тушек птицы</i>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лекций	26
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
<i>МДК 05.02 Технология производства продукции из мяса птицы</i>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	186
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	124
в том числе:	
лекций	62
практические занятия	62
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	62
Промежуточная аттестация в форме экзамена	
<i>МДК 06.01 Кулинария</i>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лекций	50
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
Промежуточная аттестация в форме экзамена	
Учебная практика	144 (4 нед)
Производственная практика	108 (3 нед)
Промежуточная аттестация по ПМ – экзамен квалификационный	

Краткое содержание

МДК 05.01 Технология сортировка тушек птицы. Понятия о сортировке. Клеймение тушек, его назначение. Способы охлаждения тушек птицы и кроликов.

МДК 05.02 Технология производства продукции из мяса птицы. Введение. Сырье основное и вспомогательное упаковочный материал. Общая технология полуфабрикатов из мяса птицы. Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Технология полуфабрикатов из мяса птицы в маринаде. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы и кроликов. Технология производства баночных консервов. Кулинарная обработка полуфабрикатов из кролика и птицы.

МДК 05.01 Кулинария. Организация общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Качество продукции общественного питания. Товароведение и экспертиза продуктов питания. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Блюда из творога. Супы. Соусы. Обработка и приготовление рыбы и морепродуктов. Обработка мяса и мясопродуктов. Блюда из мяса и мясопродуктов. Обработка и приготовление блюд сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Напитки. Изделия из теста.

Дифференцированный зачет.
УП 05 Учебная практика Охрана труда и правила пожарной безопасности. Изготовление натуральных мясных крупнокусковых полуфабрикатов. Изготовление порционных полуфабрикатов. Изготовление мелкокусковых мякотных и мясокостных

полуфабрикатов. Изготовление панированных полуфабрикатов. **Дифференцированный зачет.**

ПП 05. Сортировать тушек птицы и кроликов; формовки и упаковки тушек птицы и кроликов; подготовки тушек птицы и кроликов к кулинарной обработке; приготовления полуфабрикатов из мяса птицы и кроликов; проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции.

Аннотация программы профессионального модуля ПМ 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОБВАЛЬЩИК»

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа ПМ. 06. Выполнение работ по профессии Обвальщик (далее - программа) – введена в ОПОП за счёт вариативной части в соответствии, с запросом работодателей.

Программа разработана с учетом социального образовательного заказа, связанного с потребностями и ожиданиями работодателей сфере общественного питания. Время на реализацию вариативной составляющей по профессиональному модулю определено Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясопродуктов».

ПК 6.1 Выполнять разделку туши, полутуши и четвертин на отруба (части).

ПК 6.2 Выполнять процесс обвалки частей туши скота (по видам).

ПК 6.3 Жилровка мяса и субпродуктов.

ПК 6.4 Выполнять процесс жилровки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 6.5 Выполнять процесс жилровки субпродуктов.

В ходе реализации программы профессионального модуля «Рабочая программа ПМ. ПМ. 06. Выполнение работ по профессии Обвальщик формируются общие компетенции специалиста, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа ПМ. 06. Выполнение работ по профессии Обвальщик может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Технология мяса и мясных продуктов» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется. После завершения модуля выпускники могут работать: на

предприятиях пищевой промышленности в должности «Обвальщик». Изучается на третьем курсе в 5 и 6 семестр.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения ПМ:

иметь практический опыт:

- правки и заточки ножей;
- пользования защитными приспособлениями;
- разделки полутуш говядины и свинины;
- обвалки частей туш скота всех видов;
- обвалки голов крупного рогатого скота;
- обрезания пласта шпика со свиных полутуш;
- жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;
- подготовки субпродуктов к жиловке;
- жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.

уметь:

- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;
- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота; срезать шпик со свиных полутуш;
- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;
- жиловать и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам); отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки; раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;
- пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
- определять сорт жилованного мяса; определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;

знать:

- анатомическое строение туш всех видов скота;
- типы сочленений костей скелета;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;
- правила и схему разделки;
- наименование частей туш; границы отделения частей туши при разделке; отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши; требования действующих стандартов на готовую продукцию;
- виды и причины дефектов при разделке,
- меры их устранения и предупреждения;
- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей; приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;

- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;
- технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<i>МДК 06.01 Технология обвалки и жиловки мяса</i>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
лекций	42
практические занятия	58
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
Учебная практика (дифференцированный зачет)	72 (2 нед)
Производственная практика (дифференцированный зачет)	144 (4 нед)
Промежуточная аттестация в форме экзамена	
Промежуточная аттестация по ПМ в форме экзамена (квалификационного)	

Краткое содержание дисциплины

УП 06 Учебная практика. Охрана труда и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами и правила пожарной безопасности. Подготовка ножа и мусата к работе специальной одежды к работе. Совершенствование и закрепления навыков ко всему комплексу подготовки инструментов. Разделка говяжьей туши. Разделка свиной туши. Разделка баранины. Дифференцированная обвалка ознакомление с расположением и названием костей. Отделение от туши филея. Отделения окорока грудинки вырезки корейки ребер. Ознакомление с расположением мышц , сортностью всех видов мяса Освоение приемов жиловки мяса. Резка мяса всех видов на куски определенного размера отделение сухожилий пленок крупных кровеносных сосудов жира остатков костей и хрящей.

ПП 06 Производственная практика. Ознакомление с предприятием. Охрана труда и правила техники безопасности. Подготовка ножа и мусата к работе специальной одежды к работе. Совершенствование и закрепления навыков ко всему комплексу подготовки инструментов. Разделка полутуш говядины и свинины. производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную. Обвалка спинно-реберной, поясничной. Обвалка крестцовой, задне-тазовой. Обвалка свиной лопаточной части. Обвалка свиной грудно- реберной части. Обвалка свиной задней части. Обваливать головы крупного рогатого скота. Срезать шпик со свиных полутуш. Обучение приемам жиловки говяжьего мяса. Жиловка лопаточной части. Жиловка задней части. Жиловка грудно - реберной части. Жиловка шейной части. Жиловка поясничной части. Жиловка грудной части. Жиловка передней части свиной туши лопаточной и шейной части. Жиловка средней части свиной туши. Жиловка задней части свиной туши. Жиловка субпродуктов. Обучение приемам измельчения мяса и жира на волчке.



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясной продукции

Пермь, 2020

Злобина Л.А., Реутова Н.М. Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции – Пермь, ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум», 2020. – 30с.

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции Российской Федерации № 379 от 22.04.2014

Авторы-составители:

Злобина Л.А., руководитель структурного подразделения

Реутова Н.М. преподаватель, председатель цикловой комиссии

**Краткая аннотация
рабочей программы воспитания
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции**

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции разработана с учетом:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 379 Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 и иных нормативных документов.

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям: профессионально-личностное воспитание; гражданско-правовое и патриотическое воспитание; духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание; воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В рабочей программе указана цель воспитания: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации.

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1.	Область применения рабочей программы	5
1.2.	Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы	5
1.3.	Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания	5
1.4.	Ожидаемые результаты	9
2	СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	10
2.1.	Основные направления воспитательной работы	10
2.2.	Содержание рабочей программы	11
2.2.1.	Профессионально-личностное воспитание	11
2.2.2.	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание	13
2.2.3.	Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание	15
2.2.4.	Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры	17
2.3.	Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия	18
2.3.1.	Виды воспитательной деятельности	18
2.3.2.	Формы организации воспитательной работы	20
2.3.3.	Методы воспитательной работы	20
2.3.4.	Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса	21
3	УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	22
3.1.	Ресурсное обеспечение рабочей программы	22
3.2.	Особенности реализации рабочей программы	23
4	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	24
	Приложение 1.	2
	Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла образовательной программы	9
	Приложение 2. Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях образовательной программы	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее – ППСЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы

Нормативно-правовую основу для разработки рабочей программы воспитания по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции составляют:

1. Конституция Российской Федерации;
2. Конвенция ООН о правах ребенка;
3. Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273;
4. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. №996-р;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» (далее – ФГОС СПО);
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания

ЦЕЛЬ: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

Для достижения цели поставлены следующие ЗАДАЧИ:

А) реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций

- | | | |
|------|--|---|
| ОК 1 | Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. | |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. | В |

- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионально и личностного развития, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентирование в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний для юношей.

Б) реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих¹

1) 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);

2) 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;

3) Готовность к служению Отечеству, его защите;

4) 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;

5) Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая 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;

7) Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

¹ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования п.7

12) Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Рабочая программа воспитания ориентирована на становление следующих личностных характеристик обучающегося²:

любящий свой край и свою Родину, уважающий свой народ, его культуру и духовные традиции;

осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества;

креативный и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющий основами научных методов познания окружающего мира;

мотивированный на творчество и инновационную деятельность;

готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность;

осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством;

уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать;

осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни;

подготовленный к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества;

мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни.

В) реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:

1. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения.

2. Патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга.

3. Воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

4. Формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

² Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования п.5

Г) создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел и профессионального самоутверждения³

- опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;
- трудовой и профессиональный опыт, в том числе опыт практической подготовки и прохождения производственной практики;
- опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в образовательной организации, дома или на улице;
- опыт дел, направленных на пользу своему району, городу/селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
- опыт природоохранных дел;
- опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;
- опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- опыт взаимодействия с окружающими, оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
- опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

1.4. Ожидаемые результаты

Под ожидаемыми результатами понимается не обеспечение соответствия личности выпускника единому установленному уровню воспитанности, а обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося, развитие его мотивации к профессиональной деятельности.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

ОБЩИЕ:

- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;
- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;
- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

ЛИЧНОСТНЫЕ:

- повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО;
- способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности,
- готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

2.1. Основные направления воспитательной работы

³ Примерная программа воспитания для школы п.3

Ценностными основами воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

1) профессионально-личностное воспитание, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ОПОП, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;

2) гражданско-правовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;

3) духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;

4) воспитание здорового образа жизни и экологической культуры, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

2.2. Содержание рабочей программы

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы.

2.2.1. Профессионально-личностное воспитание

Задачи:

1) Формирование у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения в соответствии с требованиями ФГОС.

2) Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения

В ходе учебной деятельности задачи профессионально-личностного воспитания реализуются при освоении следующих элементов образовательной программы:

А) на дисциплинах общеобразовательного цикла формируются личностные результаты обучения, предусмотренные требованиями ФГОС среднего общего образования п. 7 (Приложение 1).

Б) При освоении дисциплин циклов ЕГСЭ, ЕН, ОПД профессиональных и модулей формируются компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Распределение общих компетенций представлено в Приложении 2.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 1:

на уровне района, города:

участие в региональных конкурсах по компетенции «Изготовитель мясных полуфабрикатов», «Обвальщик мяса».

на уровне образовательной организации:

конкурс индивидуальных проектов;

конкурс курсовых работ (проектов);

конкурс на лучшую дипломную работу (проект);

проведение конкурса профессионального мастерства «Изготовитель мясных полуфабрикатов»,

на уровне учебных групп одной профессии, специальности или укрупненной группы профессий, специальностей внутри образовательной организации (профессиональная составляющая):

экскурсии на предприятия;

встречи с работодателями; встречи с известными профессионалами;

конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» среди учебных групп специальности в ходе проведения квалификационных экзаменов по профессиям рабочих «Изготовитель мясных полуфабрикатов», «Обвальщик мяса».

на уровне учебной группы:

классный час на 1 курсе «О Правилах внутреннего распорядка обучающихся»; на 2 курсе «Особенности проведения практического обучения»; на 3 курсе «Организация государственной итоговой аттестации по профессии/специальности»;

наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в учебной группе, создание благоприятного психологического климата;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за посещением учебных занятий, успешностью обучения и профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы;

анализ материалов учебных достижений в портфолио обучающегося;

индивидуальные беседы с обучающимся куратора, преподавателей, мастеров производственного обучения по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации, оказание помощи (при необходимости) для повышения качества обучения.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 1:

студенческое самоуправление:

работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса

участие студентов в работе стипендиальных комиссий;

участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся процесса обучения;

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) обучающихся, имеющих достижения в обучении и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

родительские лектории для повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;

родительские собрания, посвященные вопросам организации обучения и результатов освоения обучающимися образовательной программы;

проведение опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворенностью условиями образовательного процесса;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

взаимодействие классного руководителя учебной группы с преподавателями, мастерами производственного обучения, работающими в учебной группе, по вопросам успешности освоения обучающимися образовательной программы;

совместное обсуждение вопросов повышения качества обучения на педагогическом совете, цикловых комиссиях;

посещение учебных занятий, зачетов и экзаменов с целью контроля качества усвоения обучающимися образовательной программы.

2.2.2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

Задачи:

Патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 2:

на уровне района, города:

участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям

участие в акции Бессмертный полк;

участие обучающихся в митинге ко Дню России;

участие в региональных волонтерских акциях, волонтерский рейд «С заботой о ветеранах»;

видеолекторий патриотической тематики совместно с социальным партнером: публичной библиотекой;

на уровне образовательной организации:

конкурс плакатов/стенгазет или флешмоб, посвященный государственным праздникам, памятным датам и отмечаемым событиям: 1 сентября – День знаний, 4 ноября – День народного единства, 31 декабря – Новый год, 7 января – Рождество, 25 января – Татьянин день (праздник студенчества), 8 февраля – День российской науки, 23 февраля – День защитника Отечества, 8 марта – Международный женский день, 1 апреля – День смеха, 1 мая – Праздник весны и труда, 9 мая – День победы, 1 июня – Международный день защиты детей, 12 июня – День России, 8 июля – День семьи, любви и верности, 22 августа – День государственного флага Российской Федерации;

месячник военно-патриотической работы;

конкурс военной песни ко Дню победы;

трудовые субботники и десанты;

адаптационный курс для первокурсников;

на уровне учебной группы:

тренинги командообразования и командные игры;

формирование выборного актива учебной группы, выработка совместных правил общения и взаимодействия внутри учебной группы;

благоустройство, оформление, озеленение учебных аудиторий, рекреаций, событийный дизайн;

классные часы с дискуссиями о семейных ценностях, диспутами о социальных проблемах молодежи и семьи, в том числе направленные на предупреждение асоциальных явлений;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за вовлеченностью каждого обучающегося в проводимые мероприятия;

создание благоприятных условий для приобретения обучающимся опыта осуществления социально значимых дел;

проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам социальной адаптации в студенческой среде, в профессиональном окружении.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 2:

студенческое самоуправление:

работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по проведенным мероприятиям;

разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию, например, «Подарки для детского дома» и др.;

участие студентов в работе дисциплинарных комиссий;

участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся проведения внеучебной деятельности и проведения массовых мероприятий;

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) проводимых мероприятий и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (участие в акции Бессмертный полк и др.);

проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом по вопросам социальной адаптации обучающегося;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов повышения качества воспитательных мероприятий, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: трудолюбия, стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки;

2.2.3. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание

Задачи:

Воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 3:

на уровне района, города:

участие в международных и всероссийских событиях культурологической направленности;

участие в акции «Ночь музеев»;

на уровне образовательной организации:

фестиваль национальных культур;

работа кружков: танцевального, театрального, вокального и др.;

работа клубов по интересам;

фотоконкурс о знаменитых людях нашего города;

открытая лекция о противодействии коррупции;

на уровне учебной группы:

экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием края;

посещение театральных спектаклей, концертов;

классные часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях, решением моральных дилемм (в том числе решением дилемм Л. Кольберга) и осуществлением нравственного выбора; дискуссии по вопросам профилактики экстремизма на национальной и религиозной почве и др.;

социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов и дискотек ко Дню посвящения в студенты, к Новому году, празднику 8 марта, к выпускным мероприятиям и др.;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за индивидуальными предпочтениями обучающегося, взглядами, приоритетами и т.п.;

анализ результатов творческого самовыражения обучающегося, его социального опыта по материалам портфолио обучающегося;

индивидуальные беседы классного руководителя с обучающимся по формированию эмоциональной грамотности, предупреждению асоциальных проявлений;

проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам толерантности, нравственного выбора и социального поведения.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 3:

студенческое самоуправление:

работа студенческого совета, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий;

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) работы кружков, студий, клубов и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (Фестиваль национальных культур и др.);

проведение неформальных клубных встреч родителей и обучающихся;

проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом по вопросам по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся;

2.2.4. Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры

Задачи:

Формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 4:

на уровне района, города:

участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО;

участие в экологических акциях и субботниках;

на уровне образовательной организации:

работа спортивных секций: легкой атлетики, баскетбола, волейбола, настольного тенниса и др.;

спортивные соревнования, совместные спортивные мероприятия с социальными партнерами;

походы, ежегодный туристический слет;

экологические субботники;

конкурс мультимедийных презентаций обучающихся по формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни;

на уровне учебной группы:

экологические экскурсии (Камгэс; в пожарную часть и др.);

классные часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, о раздельном сборе мусора, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании и др.;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

индивидуальные беседы классного руководителя с обучающимся по формированию здорового образа жизни и экологической культуры личности.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 4:

студенческое самоуправление:

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) работы секций и проводимых мероприятий;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (спортивные соревнования «Папа, мама, я – спортивная семья», дружеские встречи по волейболу и др.);

проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: физической выносливости, экологического мышления и др.;

2.3. Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия

2.3.1. Виды воспитательной деятельности

Виды деятельности – здесь это виды индивидуальной или совместной с обучающимися деятельности педагогических работников, используемые ими в процессе воспитания: познавательная, общественная, ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность.

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач,

основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.;

соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её,

основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.;

соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых;

основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др.;

соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося

основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др.

соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры;

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.

В УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности.

Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в минигруппе, в обычной учебной группе – важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией.

ВО ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

2.3.2. Формы организации воспитательной работы

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

а) массовые формы работы: на уровне края, района, города, на уровне образовательной организации;

б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;

в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

Все формы организации воспитательной работы в своем сочетании гарантируют:

– с одной стороны – оптимальный учет особенностей обучающегося и организацию деятельности в отношении каждого по свойственным ему способностям, а

– с другой – приобретение опыта адаптации обучающегося к социальным условиям совместной работы с людьми разных идеологий, национальностей, профессий, образа жизни, характера, нрава и т.д.

Воспитание в большей степени строится на взаимодействии обучающегося с его окружением, поэтому сочетание разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях считается наиболее важной, значимой, чем в обучении.

2.3.3. Методы воспитательной работы

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (классный руководитель, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

2.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса

Субъектами воспитательного процесса выступают:

- педагогические и администрация образовательной организации;
- обучающиеся, в том числе их объединения и органы самоуправления (Студенческий совет);
- родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Применяемые технологии взаимодействия основываются на системном подходе к воспитанию, предусматривают создание доброжелательных отношений между всеми субъектами воспитательного процесса и являются основой для положительных личных и деловых отношений.

В ходе реализации рабочей программы осуществляется взаимодействие между всеми субъектами воспитательного процесса:

администрацией образовательной организации ↔ педагогическими работниками,
администрацией образовательной организации ↔ обучающимися,
администрацией образовательной организации ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,
педагогическими работниками ↔ педагогическими работниками,
педагогическими работниками ↔ обучающимися,
педагогическими работниками ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,
обучающимися ↔ обучающимися,
обучающимися ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Также субъектами воспитательного процесса могут быть представители профессионального сообщества (социальные партнеры, работодатели) при их активном участии в воспитательной работе образовательной организации.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например:

- сохранение и преумножение традиций,
- коллективные дела и «соревновательность»,
- взаимодействие между младшими и старшими курсами

и др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

3. УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы

Ресурсное обеспечение рабочей программы предполагает создание материально-технических и кадровых условий.

Материально-технические условия

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

библиотека;

актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;

спортивный зал со спортивным оборудованием;

тренажерный зал;

открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле;

лаборатории, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением;

кабинет психологической разгрузки.

Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники образовательной организации, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.

3.2. Особенности реализации рабочей программы

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, администрации и иных работников образовательной организации, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося, а для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся через портал госуслуг или mos.ru.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, на формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерения	Значение показателя учебной группы		
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся				
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне района, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.			
1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.			
1.3.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины обучающихся учебной группы	ед.			
1.4.	Количество творческих кружков, студий, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.			
1.5.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.6.	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.			
1.7.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.8.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» проведенные в учебном году воспитательные мероприятия, от общей численности обучающихся в	%			

	учебной группе				
1.9.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.10.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.11.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность качеством обучения, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.12.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.13.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%			
1.14.	Доля преподавателей, работающих в учебной группе, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности преподавателей, работающих в учебной группе	%			
1.15.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%			
2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся				
2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.2.	Средний балл освоения ОПОП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл			
2.3.	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%			

2.4.	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.			
2.5.	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	чел.			
2.6.	Количество опубликованных научных статей, подготовленных обучающимися учебной группы	чел.			
2.7.	Средний % заимствований при выполнении курсовой работы (проекта) обучающимися учебной группы	%	-		
2.8.	Средний % заимствований при выполнении дипломной работы (проекта) обучающимися учебной группы	%	-	-	
2.9.	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.10.	Доля обучающихся, получивших отметку «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.11.	Доля обучающихся, получивших минимальный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		
2.12.	Доля обучающихся, получивших повышенный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		
2.13.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		
2.14.	Доля обучающихся, сдававших ГИА по оценочным материалам Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.15.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.16.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на	%	-	-	

	«отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе				
2.17.	Количество обучающихся в учебной группе, получивших на одном из государственных аттестационных испытаний в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно»	чел.	-	-	
2.18.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.19.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.20.	Доля положительных отзывов работодателей по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов работодателей в учебной группе	%			
2.21.	Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов родителей учебной группы	%			
2.22.	Доля положительных отзывов преподавателей учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов преподавателей учебной группы	%			
2.23.	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.			
2.24.	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	чел.			
2.25.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед.			
2.26.	Количество обучающихся, совершивших суицид или погибших в ходе правонарушений («зацеперы» и др.)	чел.			
2.27.	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	чел.			

Приложение 1
к рабочей программе воспитания по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясной продукции

Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла
образовательной программы

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты														
	1) 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)	2) Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, готовность к служению Отечеству, его защите	3) Готовность к служению Отечеству, его защите	4) Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на критическом мышлении, способности выбирать позицию, основанную на гражданском сознании и интересах своего народа, осознании своей ответственности за судьбу страны, своей способности к ее развитию, готовности к ее защите	5) Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	6) Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	7) Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других совместной деятельности	8) Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	9) Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию	10) Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	11) Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни	12) Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и окружающих	13) Осознанный выбор профессии и возможностей реализации индивидуального потенциала	14) Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	15) Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
ОУДБ.01.Русский язык	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+		
ОУДБ.02.Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОУДБ.03.Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОУДБ.04.Математика				+	+	+	+	+	+	+			+		
ОУДБ.05.История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОУДБ.06.Физическая культура			+	+	+		+		+	+	+	+	+		
ОУДБ.07.Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	
ОУДБ.08.Астрономия				+	+		+		+	+			+		
ОУДП.09.Информатика				+	+	+	+		+	+			+		
ОУДП.10.Химия				+	+		+		+	+			+		
ОУДП.11.Биология		+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	
ОУДД.12.Проектная деятельность / Введение в специальность	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Формирование общих компетенций
на дисциплинах, модулях образовательной программы

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты										
	ОК 01. Выбирать способы решения задачи	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и синтез информации	ОК 03. Планировать и реализовывать социальные проекты	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно выполняя поручения и задачи	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на заданном уровне	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотические качества	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсам, здоровью	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	ОК 09. Использовать информационные ресурсы	ОК 10. Пользоваться профессиональной информацией	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность
ЕН.01 Математика	+	+	+	+		+			+		
ЕН.02 Экологические основы природопользования	+	+	+	+		+			+		
ЕН.03 Химия	+	+	+	+	+					+	
ОП.01. Инженерная графика				+				+			
ОП.02. Техническая механика	+	+	+	+	+	+			+		+
ОП.03. Электротехника и электронная техника	+	+	+	+	+	+			+	+	
ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+				+			
ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	+	+	+	+				+			
ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	+	+	+	+					+		
ОП.07. Автоматизация технологических процессов	+	+	+	+				+	+		
ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
ОП.09. Метрология и стандартизация	+	+	+					+		+	+
ОП.10. Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОП.11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОП.12. Охрана труда	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОП.13. Безопасность жизнедеятельности		+	+	+	+				+		
ОП.14. Эффективное поведение на рынке труда	+	+	+					+	+		
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	+	+	+	+				+	+		
ПМ.02 Обработка продуктов убоя	+	+	+	+				+		+	
ПМ.03 Производство	+	+	+	+				+		+	

колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов											
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+			+		+	+	
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса и птицы	+	+	+	+	+	+				+	
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Обвальщик	+	+	+	+	+	+				+	



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясной продукции
на 2020-2021 учебный год**

Пермь, 2020

Сентябрь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1) Проведение мероприятий по профилактике экстремизма, терроризма и других форм насилия среди молодежи: - тематические классные часы, просмотр видеофильмов; - Кл. час «Памяти Беслана». 2) Ознакомление с Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка для студентов техникума (Правила дорожного движения, Положение о дежурстве и др. локальные акты, касающиеся жизнедеятельности студентов) 3)Классный час «История создания вооруженных сил России»	2-8 сентября 1 сентября До 20 сентября 30 сентября	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ Преподаватель истории Педагог-организатор	100% охват обучающихся	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1)Линейка, посвященная Дню знаний. 2)Подготовительная работа ко Дню учителя. 3) Вербочный курс.	1 сентября С 14 сентября 17 сентября	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Воспитательная служба Классные руководители	100% участие всех групп	
<i>Экологическое воспитание</i>	1)Экологическая тропа ООПТ «Липовая гора» 2)Лесопарк «Верхняя Курья»	09.09.2020 16.09.2020 21, 24, 25	Педагог-организатор Классные руководители	100% участие волонтерского отряда «Добро.Есть»	

	<p>3)Игра «Мой Пермский край» с президентом фонда «Прикамский фермер»</p> <p>4)Экологическая тропа «По следам Миндовского» в лесопарке «Серебрянский»</p> <p>5)Открытая олимпиада «Здоровый образ жизни»</p> <p>6)Диагностическое тестирование обучающихся ОДОД «Экологический центр»</p>	<p>сентября 23.09.2020</p> <p>21-30.09.2020</p> <p>сентябрь</p>	<p>ССТ ОДОД</p>	<p>Удовлетворенность проведением мероприятия 85%</p> <p>Призовые места</p> <p>95% участие первокурсников</p>	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	<p>1) День здоровья.</p> <p>2) Охват детей «группы риска» досуговой деятельностью.</p> <p>3) Составление графика работы кружков и секций на 2020-2021 учебный год</p> <p>4) Кл. час «Здоровый образ жизни»</p>	<p>8-18.09.2020 Сентябрь</p> <p>До 20 сентября</p> <p>30.09.2020</p> <p>07-17.09.2020</p>	<p>Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор. Руководители кружков и секций. Социальный педагог Классные руководители</p>	<p>95% участие первокурсников</p> <p>100 % охват</p> <p>Утвержденный график работы кружков и секций</p> <p>100 % охват</p>	
Молодежное предпринимательство	<p>1)Проведение тематического классного часа «Моя профессия»</p> <p>2)Проведение тестирования студентов для выявления потребностей в предпринимательской деятельности</p>	<p>С 21 по 26.09.2020</p>	<p>Классные руководители Руководитель НСО</p>	<p>100 % охват</p> <p>Результаты тестирования</p>	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	<p>1) Классный час «Путь становления профессионального кондитера»</p> <p>2) Тестирование «Удовлетворенность выбранной профессией»</p>	<p>26-31.09.2020</p>	<p>Классный руководитель Педагог-психолог</p>	<p>Результаты тестирования удовлетворенностью выбранной профессией</p>	

<i>Студенческое самоуправление</i>	1)Заседание ССТ 2) Кл. час «Правила безопасности». 3) Тьюторство (Совместные мероприятия по специальностям)	30.09.2020 17.09.2020 16.09.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор ССТ	План на 2020-2021 уч.г ССТ 100% охват обучающихся План совместных мероприятий по специальностям	
<i>Организация взаимодействия с родителями</i>	1) Обработка данных социальных паспортов групп. Заполнение социального паспорта ОУ. 2) Диагностика семей первокурсников, семей вновь прибывших учащихся, выявление асоциальных семей. 3) Индивидуальные консультации родителей. 4) Привлечение родителей к работе родительского комитета техникума. 5)Родительское собрание 1 курс «Организация учебного и воспитательного процесса в техникуме»	До 30 сентября Сентябрь Сентябрь 22.09.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-психолог Социальный педагог Классные руководители Администрация	100 % сдача социальных паспортов Проведена диагностика семей первокурсников. Выбран родительский комитет техникума. 50% родителей посетили родительское собрание	
<i>Диагностика</i>	1)«Личностный опросник ИСН» 1 курс	Сентябрь	Педагог-психолог	Диагностикой охвачено 85 % обучающихся	

Октябрь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
--	-----------------------------	-------------------------	----------------------	------------------	-----------------------------

Гражданско-патриотическое воспитание	1) Единый урок «Школа безопасности» в рамках Дня гражданской обороны. 2) Классный час «День памяти жертв политических репрессий» (Миков П.В., уполномоченный по правам человека) 3) Проведение акции «Забота» по организации помощи ветеранам системы ПОО.	12.10.2020 30.10.2020 13.10.2020	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ	100% охват	
Культурно-творческое воспитание	1) Конкурс «Селфи с учителем» 2) Концерт ко Дню учителя. 3) Гала-концерт «Ливень» 4) Международный день библиотек 5) 125-летие со дня рождения великого русского поэта Сергея Есенина. 6) Интерактивное занятие по английскому языку «Влияние западной культуры на Российское общество времен правления Петра I» 7) Посвящение в студенты 8) Проведение праздничного концерта, посвященного 80-летию системы профессионально-технического образования.	28.09.2020 – 05.10.2020 12.10.2020 – 30.10.2020 26.10.2020 31.10.2020 26.10.2020- 31.10.2020 02.10.2020 09.10.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор. Студенческий Совет. Библиотекарь. Руководитель Литературной гостиной Преподаватель английского языка	85% охвачены подготовкой к Дню учителя. Повысить на 30% активность обучающихся в творческой деятельности. 75% обучающихся удовлетворены мероприятиями	
Экологическое воспитание	1) Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #Вместеярче. 2) Всемирный день защиты животных. 3) Конкурс творческих работ обучающихся «Уголок России». 4) Устный журнал «Природоохранные законы Петра I»	16.10.2020 04.10.2020 20.10.2020- 15.11.2020 23.10.2020	Преподаватель биологии Классные руководители ОДОД	100 % охват студентов 1 курса 40% призовых мест в конкурсе. 80% удовлетворены мероприятием	

Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Спартакиада по футболу 2) Составление графика, плана работы кружков и секций на 2019-2020 учебный год. 3) Охват детей «группы риска» досуговой деятельностью	До 10.10.2020 До 15.10.2020	Руководитель физвоспитания Социальный педагог Классные руководители Руководители кружков и секций	Не менее 40% количество призовых мест в спартакиаде. Утвержденный график кружков и секций 100% охват детей ГР и СОП	
Молодежное предпринимательство	1) Создание сообщества предпринимателей	1-15.10. 2020 г.	Педагог-организатор. Студенческий Совет.	Создано Сообщество предпринимателей	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	1) Профессиональные конкурсы, содержание конкурсных заданий 2) Встречи студентов с профессионалами «Рынок труда. Требования к специалисту. Трудоустройство»	14 – 16.10.2020	Руководитель структурного подразделения Руководитель ЦМК Классный руководитель	90% участников удовлетворены мероприятием	
Студенческое самоуправление	1) Выборы в студенческий актив 2) Посвящение в актив 3) Заседание студенческого совета	5-11.10.2020 11.10.2020 13.10.2020	Председатель ССТ Педагог-организатор	Выбран студенческий актив. Протокол ССТ	
Организация взаимодействия с родителями	1) Родительское собрание 2-3 курс «Выбор молодых – выбор будущего»	13.10.2020	Руководитель структурного подразделения Руководитель практик Классные руководители Партнеры	50% родителей приняли участие в родительском собрании	

<i>Диагностика</i>	«Личностный опросник ИСН» 2 курс	октябрь	Педагог-психолог	Диагностикой охвачено 85 % обучающихся	
--------------------	----------------------------------	---------	------------------	--	--

Ноябрь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1) Встречи студентов первого, второго курса с инспекторами КДН и ЗП «Уголовная ответственность несовершеннолетних» 2) Профилактическое мероприятие «Судьбы детей после ДТП», посвященное дню памяти жертв ДТП. 3) Международный день толерантности.	5-6.11.2020 16-21.11.2020 16.11.2020	Социальный педагог Руководитель ОБЖ Педагог-организатор Классные руководители	100% охват обучающихся всех курсов	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1) Конкурс чтецов, посвященный Международному Дню матери 2) Концерт, посвященный Дню Матери. 3) Классный час, посвященный Дню матери. 4) Викторина «Личность Петра I в творчестве А.С.Пушкина»	19.11.2020 28.11.2020 23-27.11.2020 15.11.2020	Руководитель Литературной гостиной Педагог-организатор Классные руководители	До 40% увеличить количество участников творческих мероприятий	
<i>Экологическое воспитание</i>	1) Конкурс презентаций «Этот удивительный мир»	10-30.11.2020	Классные руководители ОДОД	До 30% увеличить количество призовых мест в Конкурсе	
<i>Студенческое самоуправление</i>	1) Выборы в ССТ 2) Студенческая конференция 3) Создание информационных презентаций на информационном мониторе (в столовой) техникума.	02-06.11.2020 05.11.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор.	Выбран ССТ. Протокол Студенческой конференции. Созданы 3	

	4)Работа волонтеров в проведении VII Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldskillsRussia) Пермского края	Ноябрь-декабрь 2020	Студенческий Совет. Классные руководители	видеоролика по мероприятиям	
Молодежное предпринимательство	1) Знакомство с организациями поддерживающими молодежное предпринимательство, проведение экскурсий (Министерство промышленности и торговли Пермского края, Министерство сельского хозяйства Пермского края, Пермская торгово-промышленная палата, Пермский городской бизнес-инкубатор, Точка кипения г. Перми)	15.10 – 15.11. 2020 г.	Пресс-центр Педагог-организатор	Экскурсии на мероприятия	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Участие в спартакиаде: - Баскетбол - Гиревой спорт - Настольный теннис	27.11.2020	Руководитель физического воспитания	Не менее 35% призовых мест в Спартакиаде	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	1) Выставка-конкурс прикладного искусства «Кладезь мастеров»	30.11.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор. Студенческий Совет. Классные руководители Руководители ЦМК	До 20% увеличить количество участников конкурсов.	
Организация взаимодействия с родителями	1)Информирование родителей об успехах и проблемах студентов 2)Индивидуальная работа с родителями неуспевающих студентов и студентов		Классные руководители	100% информирование родителей	

	«группы риска»				
<i>Диагностика</i>	Анкета по адаптации 1 курс	ноябрь	Педагог-психолог	100 % охват диагностикой 1 курса	

Декабрь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1)День воинской славы – день победы в битве под Москвой – классный час. 2)Международный день прав человека – интеллектуальная игра 1 курс. 3)День конституции РФ 2 курс – интеллектуальная игра 4)День воинской славы – день взятия войсками под командованием А,В. Суворова крепости Измаил – классный час.	05.12.2020 10.12.2020 11.12.2020 24.12.2020	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	Вовлечение не менее 80% обучающихся в деятельность	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	5)Конкурс красоты и грации «Мисс ПАПТ» 6)Новогодняя шоу-программа	31.10-04.12.2020 25.12.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	Увеличение на 10% студентов, вовлеченных в данную деятельность	
<i>Студенческое самоуправление</i>	Тренинг на сплочение Студенческого совета	21-22.12.2020	СК «Агромафия»		

Молодежное предпринимательство	1) Написание бизнес-проектов, под руководством наставников. 2) Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года	ноябрь 2020 г – январь 2021 г	Классные руководители	30% обучающихся участвуют в написании бизнес-проектов	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Всемирный день борьбы со СПИДом – профилактическая неделя: - Анкетирование студентов «Что я знаю о ВИЧ/СПИД...» - Классные часы «Вич, спид и наркотики» - Викторина «Что мы знаем о ВИЧ и СПИД...»	01-06.12.2021	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Педагог-психолог Социальный педагог	100% охват обучающихся	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	1) Кинофестиваль «Я и моя профессия» 2) Создание информационных презентаций на информационном мониторе (в столовой) техникума. 3) Декада профессионального мастерства «Моя профессия – моя гордость» 4) Виртуальная экскурсия на мясокомбинат	4-18.12.2020	Педагог-организатор Руководитель структурного подразделения Классный руководитель	Результаты	
Организация взаимодействия с родителями	1) Родительское собрание «Итоги I полугодия» по группам (онлайн) 2) Круглый стол по профилактике социально-опасных явлений среди молодёжи, с приглашением родителей (законных представителей), представителей КДН и ЗП, ОДН	20.12.2020	Классные руководители	Протокол	
Диагностика	1) Методика диагностики социально-психологической адаптации К.Роджерса и	декабрь	Педагог-психолог	85% охват диагностикой	

	Р.Даймонда (методика СПА) 1 курс 44 вопр. 2) Индивидуальные консультации по результатам диагностик + рекомендации			обучающихся	
--	--	--	--	-------------	--

Январь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1)Кл.час «77 годовщина освобождения Ленинграда от фашисткой блокады» 2)Просмотр фильмов о А.Суворове. 3)Историческая интеллектуальная игра «Не для себя тружусь, а для будущей пользы государства»	30 января 22 января	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	100 % охват обучающихся	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1)КВН День студента 2)Просмотр фильма по потолке на нравственную тему.	24.01.2020 22.01.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	40% студентов вовлечены в творческую деятельность	
<i>Экологическое воспитание</i>	1) Познавательный час «Растения, которые пришли в Россию с Петром I»		Преподаватель биологии	80% обучающихся удовлетворены мероприятием	
<i>Студенческое самоуправление</i>	1) Учеба актива	18-19.01.2021	СК «Агромафия»		

Молодежное предпринимательство	1) Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем»), участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года		Руководитель НСО	50% участников НСО активные участники мероприятий	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Турнир по мас-рестлингу «Чемпионы среди нас». 2) Лыжные гонки	20.01.2021 31 января	Руководитель физвоспитания.	Призовые места	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	1) Профориентационная работа со школами 2) Экскурсия на мясокомбинат	13 – 31.01.2021 29.01.2021 ноябрь 2020 г – январь 2021 г	Педагог-организатор ССТ Классный руководитель	20% школьников заинтересовались специальностями техникума	
Организация взаимодействия с родителями	Привлечение родителей к профилактической работе с обучающимися	В течение месяца	Классные руководители	10% родителей участвуют в жизни техникума	
Диагностика	Диагностика выпускников. Психологическая готовность к проф. деятельности		Педагог-психолог	85% охват диагностикой обучающихся	

Февраль

Направление воспитательной работы	Название мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные	Результат	Отметка о выполнении
Гражданско-патриотическое воспитание	1) Просмотр военных фильмов «Великое кино Великой страны» 2) Концерт «Дню защитника Отечества» 3) «Супермэн года»	февраль 20.02.2021 21.02.2021	Руководитель физического воспитания СК «Агромафия»	80% обучающихся удовлетворены проведенными	

	4)Классный час «Великие битвы» 5)Интеллектуальный поединок «Имени Петра I»	25.02.2021	Педагог – организатор Преподаватель ОБЖ	мероприятиями	
Культурно-творческое воспитание	1) Конкурс пар в честь Дня всех влюбленных 2) Конкурс среди преподавателей и студентов на лучшее стихотворение, песню о техникуме. 3) Интеллектуальная игра «Где логика?»	14.02.2021 01-15.02.2021 05.02.2021	Педагог-организатор ССТ СК «Агромафия» «Литературная гостиная» Григорьев А.Н.	На 30% увеличение участников творческих мероприятий и конкурсов	
Экологическое воспитание	1)Конкурс научно-исследовательских работ учащихся ОДОД «Экологический центр» 2)Виртуальный час «Какая сила в нем сокрыта...?»: образ Петра I скульптуре"	25.02 – 10.03.2021 26.02.2021	Преподаватели истории и биологии. Руководитель структурного подразделения Члены ОДОД	40% участников победители конкурса	
Студенческое самоуправление	1)Проведение анкетирования по выявлению желаний и предложений, удовлетворенности деятельности ССТ И СК, кружковой деятельностью		Члены ССТ Педагог-организатор	Анализ анкетирования	
Молодежное предпринимательство	1)Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года		Руководитель НСО	50% участников НСО активные участники мероприятий	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1)Турнир по силовой гимнастике, посвящённый юбилею техникума «Силачи–2021». 2)Встреча с медиками-волонтерами по половому воспитанию обучающихся 1 и 2	20.02.2021 06.02.2021	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор	Призовые места	

	курса				
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	1) Масленичные гуляния. Проф. ориентационная работа с учащимися школ. 2) Встречи с профессионалами города (края) 3) Участие в конкурсах профессиональной направленности	28.02.2021	СК «Агромафия» Классные руководители Главный специалист. ЦМК	80% обучающихся удовлетворены мероприятиями	
Организация взаимодействия с родителями	1)Проведение родительских собраний по проблеме воспитания толерантности у обучающихся, проявлений экстремизма.	Февраль	Классные руководители	Протокол род.собрания	
Диагностика	1)Тест на аддикцию. Методика диагностики склонности к зависимостям, Лозовая Г.В. (сокращенный -25 воп.), 1-2 курс 2)Диагностика выпускников. Психологическая готовность к проф.деятельности. (3-4 курс) 3)Классный час на тему «Мотивация – ключ к успеху» (Выпускные группы)	февраль	Педагог-психолог	85% охват обучающихся диагностикой	

Март

Направление воспитательной работы	Название мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные	Результат	Отметка о выполнении
--	-----------------------------	-------------------------	----------------------	------------------	-----------------------------

Гражданско-патриотическое воспитание	1) Просмотр военных фильмов «Великое кино Великой страны». 2) Встречи «без галстука» с преподавателями, ветеранами и выпускниками техникума 3) Экскурсия в архив Пермского края	Март 27.03.2021 12.03.2021	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	90% участников удовлетворены мероприятиями	
Культурно-творческое воспитание	1) Праздничный концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 Марта. 2) Тематический вечер «Первый император великой России»	05.03.2021 13.03.2021	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	40% студентов участвуют в творческой жизни техникума	
Экологическое воспитание	1) Малые реки малой родины	15.03-15.04.2021	ОДОД	30% участников конкурса являются победителями	
Студенческое самоуправление	1) Подготовка к студенческой весне 2) Краевой конкурс «Доброволец SPO59»	март	СК «Агромафия» Педагог-организатор		
Молодежное предпринимательство	1) Защита проектов февраль. 2) Реализация проектов 3) Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года	март 2021 г март – июнь 2021 г		80% участников НСО активные участники мероприятий	

Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Открытый чемпионат техникума по нормативам ГТО 1) Квест «Немного о важном»	26.03.2021 27.03.2021	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Педагог-психолог Социальный педагог	80% участие всех студентов	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры	1) Проведение классных часов по определению позиции в жизни готовности к самостоятельному целеполаганию, адекватному самосознанию, стремлению к самостановлению и саморазвитию. Мастер-класс 2) «День карьеры» (с приглашением работодателей и представителей Центра занятости) 3) Мероприятия «Схема анализа профессий: варианты использования в игре и индивидуальной профориентации» 4) Конкурс проф. мастерства по профессии: - изготовитель мясных полуфабрикатов -обвальщик мяса	март	Педагог-психолог Классные руководители. Главный специалист. ЦМК	Результаты анкетирования, анализ	
Организация взаимодействия с родителями	1)Родительская конференция «Семья как активный субъект формирования социальной ответственности молодежи»	14.03.2021	Классные руководители	Протокол	
Диагностика	1)Тест на аддикцию. Методика диагностики склонности к зависимостям, Лозовая Г.В. (сокращенный -25 воп.), 1-2 курс 2)Диагностика по авитальной активности.		Педагог-психолог	85% охват обучающихся диагностикой	

	Тест жизнестойкости С.Мади (в адаптации Леонтьева- Рассказовой) по адаптации, анкета				
--	---	--	--	--	--

Апрель

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1) Просмотр военных фильмов «Великое кино Великой страны». 2) Акция «Месяц музеев» - проведение тематических музейных уроков, посвященных Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов. 3) Краевой конкурс «Будем помнить!»	23.04.2021	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	100 % охват обучающихся	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1) Гала-концерт СКТВ ПОО 2) Конкурс чтецов «То академик, то герой, то мореплаватель, то плотник...» 3) Часы общения, посвящённые солдатам ВОВ разных национальностей «Связанные одной целью...»		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители «Литературная гостиная»	Призовые места	
<i>Экологическое воспитание</i>	1) Всероссийская акция «Зеленая весна - 2021»		Педагог - организатор	100% участие волонтеров	
<i>Студенческое самоуправление</i>	1) Всероссийский конкурс волонтерских инициатив «Хочу делать добро» 2) Всероссийская добровольческая акция		ССТ Педагог-организатор	100% участие волонтеров	

	«Весенняя неделя добра»				
Молодежное предпринимательство	1)Реализация проектов 2)Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года	март – июнь 2021 г	Руководитель НСО	100% реализация проектов	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) «Весёлые старты» спортивный праздник с выпускниками техникума. 2) Ток-шоу « Без галстука!» Встреча с представителями правоохранительных органов, работодателей, представителей администрации района «Мы, толерантны!» 3)Классный час на тему "Психологическая подготовка к защите ВКР"		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Педагог-психолог Социальный педагог	85% обучающихся удовлетворены мероприятиями	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры	1) День открытых дверей 2) Участие в конкурсах профессиональной направленности 3) Организация и проведение акции в рамках Дня открытых дверей «Зову в свою профессию» 4) Мастер-класс		Классные руководители. Главный специалист. ЦМК	Привлечение 40 % школьников	
Организация взаимодействия с родителями	1)Распространение памяток по обеспечению безопасности обучающихся среди родителей.		Классные руководители Преподаватель ОБЖ		
Диагностика	1)Эмоциональное выгорание сотрудников техникума 2)Диагностика по авитальной активности. Тест жизнестойкости С.Мади (в адаптации		Педагог-психолог	85% охват обучающихся диагностикой	

Май

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	Цикл мероприятий, посвященных Дню Великой Победы: - Конкурс «Хлеб войны» - Концерт «Опаленные войной» - Всенародный исторический проект «Лица Победы» - Просмотр военных фильмов «Великое кино Великой страны» - Всероссийская акция «Диктант Победы» - Битва хоров «Песни Великой Победы» - Акция «Ветеран, мы рядом!» - Всероссийская акция «Георгиевская ленточка» - «Бессмертный полк» - Всероссийская акция «Свеча памяти»	Май 2021г	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	100 % охват обучающихся	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1)Подготовка к конкурсу «Жемчужина года 2021»		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Классные руководители	Призовые места	
<i>Экологическое воспитание</i>	Акция «Сохраним леса Прикамья!»	Май 2021 г	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Классные	80% участие в акции от общего студентов	

			руководители		
Студенческое самоуправление	1) IV Краевой слет волонтеров Прикамья. 2) Краевой конкурс «Доброволец SPO59»	Май 2021г	Педагог-организатор	100% участие волонтерского отряда «Добро.Есть»	
Молодежное предпринимательство	1) Реализация проектов 2) Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года	март – июнь 2021 г.	Руководитель НСО	100% реализация проектов	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Легкоатлетический кросс 2) Классный час на тему "Психологическая подготовка к защите ВКР"		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Педагог-психолог Социальный педагог	Призовые места	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры	1) Мастер-класс 2) Участие в конкурсе «Хлеб войны»		Классные руководители ЦМК	30% обучающихся участвуют в конкурсе	
Организация взаимодействия с родителями	1)Родительские собрания по группам		Классные руководители	Протокол	

Июнь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1) Поезд Памяти и Славы по маршруту Брест – Владивосток. (Вагон – музей)		Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	Организация экскурсии	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1) Выпускной 2) «Жемчужина года 2021»		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	Призовые места	
<i>Экологическое воспитание</i>	1) IV Краевой слет волонтерских бригад по популяризации ЗОЖ и профилактике употребления ПАВ		Педагог-организатор	100% участие волонтеров	
<i>Студенческое самоуправление</i>	1) Итоги учебного года, задачи на следующий учебный год. Планирование работы на 2021-2022 учебный год		Руководитель структурного подразделения. Председатель ССТ	Отчет	
<i>Молодежное предпринимательс</i>	1) Реализация проектов. 2) Подведение итогов работы Сообщества предпринимателей.	март – июнь 2021 г июнь 2021 г.	Руководитель НСО	Отчет	

<i>тво</i>					
<i>Спортивное и здоровьесберегающее воспитание</i>	1)Подведение итогов года по спортивной работе. 2)Награждение лучших спортсменов на «Жемчужине года 2021»		Руководитель структурного подразделения Руководитель физвоспитания. Классные руководители	Призовые места	
<i>Профессиональное воспитание. Развитие карьеры</i>	1) Подготовка и выполнение выпускных экзаменационных работ 2) Итоги учебного года, задачи на следующий учебный год. 3) Планирование работы на 2021-2022учебный год.		Руководитель структурного подразделения ЦМК	Отчет. Проект плана.	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум

по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

по программе базовой подготовки

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования: естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования *Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пермский агропромышленный техникум»* разработан на основе ФГОС по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированный в Минюсте 31 июля 2014 года, регистрационный номер 33389 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом естественнонаучного профиля. Нормативно-правовую базу разработки ООП составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273;
- Федеральный Закон от 31 июля 2020 года №304 – ФЗ «О внесении в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- ФГОС по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированный в Минюсте 31 июля 2014 года, регистрационный номер 33389- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438;
- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Приказ Минобрнауки №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25.10.2013.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных

стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России от 07.06.2012 №24480).

- Локальные нормативные акты ОО: П 04-02 «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», П 16-02 «О проведении лабораторных и практических работ», П 22-05 «Об индивидуальном учебном проекте», П 02-03 «О практической подготовке обучающихся», П 06-05 «Положение о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ среднего профессионального образования и/или дополнительных образовательных программ в ГБПОУ «ПАПТ».

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин (в том числе изучаемых при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования), профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов (далее – МДК), учебной и производственной практики);

- последовательность изучения учебных дисциплин, освоения профессиональных модулей (далее - ПМ) в целом (в том числе последовательность изучения входящих в их состав МДК и прохождения учебных и производственных практик);

- виды учебных занятий;

- распределение по годам обучения, семестрам различных форм промежуточной аттестации по профессиональным модулям (и элементам в их составе), учебным дисциплинам;

- формы государственной итоговой аттестации, их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Учебный год для студентов очной формы обучения начинается 1 сентября.

1.2.2. Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 54 часа, включает в себя 36 часов аудиторной нагрузки, направленной на изучение дисциплин и МДК обязательной и вариативной части ОПОП и 18 часов внеаудиторной нагрузки (самостоятельная работа студента по видам деятельности). Учебные занятия проводятся парами или концентрированно при погружении в деятельность в рамках освоения модуля, продолжительность одного урока составляет 45 минут.

1.2.3. Виды самостоятельной работы студента: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов по дисциплине или МДК. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50% от обязательной учебной нагрузки.

1.2.4. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

1.2.5. Обязательная часть ОПОП предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

1.2.6. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.

1.2.7. Рабочим учебным планом предусмотрено выполнение 2 курсовых проектов в рамках освоения ПМ.03. «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»- 5 семестр и ПМ 04. Организация работы структурного подразделения – 8 семестр.

1.2.8. Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам, он осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы.

1.2.9. Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП. Практика проводится в соответствии с П 02 – 03 «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся).

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной специальности. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, а так же в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договора между организацией и техникумом. Учебная практика проводится концентрированно и рассредоточено в рамках освоения профессиональных модулей: ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ.05 (при освоении рабочей профессии Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса и птицы), ПМ.06 (Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Обвальщик).

- ПМ .01 - Учебная практика – 4 семестр - 1 недель (36 часов)
- ПМ. 04 - Учебная практика – 8 семестр – 3 недели (108 часов)
- ПМ. 05 - Учебная практика – 6,7 семестр – 4 недели (36 часов)
- ПМ . 06 – Учебная практика – 2 недели – 6 семестр (72 часа)

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями, концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей: ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ.05

- ПМ.01 - Производственная практика – 4 семестр - 4 недели (144 часа) - концентрированно
- ПМ.02 - Производственная практика – 6,7 семестр - 8 недель (288 часов) - концентрированно
- ПМ.03 - Производственная практика – 6 семестр - 4 недели (144 часа) - концентрированно
- ПМ.05 - Производственная практика – 8 семестр - 3 недели (108 часов) - концентрированно

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По завершению производственной практики по каждому профессиональному модулю в режиме междисциплинарного экзамена проводится экзамен (квалификационный), направленный на оценку сформированности у студента профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Экзамен (квалификационный) предусматривает выполнение:

- комплексного практического задания;

1.2.10.Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями концентрированно в 8 семестре в объеме 4 недели.

1.2.11.Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе при реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения - групповые и индивидуальные, определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

1.2.12.Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 34 недели, в частности: на первом курсе - 11 недель, на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе -10 недель, на 4 курсе 2 недели в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

1.3.1.Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, биология, химия.

В соответствии с естественнонаучным профилем общеобразовательный цикл включает следующие учебные дисциплины:

ОУДБ.01 Русский язык

ОУДБ.02 Литература

ОУДБ.03 Иностранный язык

ОУДБ.04 Математика (У*)

ОУДБ.05 История

ОУДБ.06 Физическая культура

ОУДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУДБ.08 Астрономия

ОУДП.00 Учебные предметы по выбору

ОУДП.09 Родной язык/Родная литература

ОУДП.10 Биология (У)*

ОУДП.11 Химия (У)*

ОУДД.00 Дополнительные учебные предметы

ОУДД.12 Введение в специальность/ Основы профессиональной деятельности

Модуль 1. Основы проектной деятельности

Модуль 2. Основы финансовой грамотности

Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. На защиту индивидуального проекта выделяется 1 час в каждом предмете общеобразовательного цикла (последний час перед промежуточной аттестацией).

1.3.2. Студенты получают общеобразовательную подготовку в первый год обучения, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования")

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения

дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП в объеме **1188** часов, использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требованиями работодателей. (Протокол заседания Координационного совета работодателей от 25 февраля 2018 года № 1).

1.4.1. На введение новых (дополнительных) дисциплин, МДК и профессиональных модулей всего **1349 часов**, в том числе:

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Объем вариативной части		
		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
ОГСЭ 05.	Русский язык и культура речи	72	24	48
ОГСЭ 06	Основы социологии и политологии	48	16	32
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			
ОП 01.	Инженерная графика *	51	17	34
ОП.05.	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных*	60	20	40
ОП.06.	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов *	45	15	30
ОП.08.	Информационные технологии в профессиональной деятельности *	42	14	28
ОП.11.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга *	18	6	12
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда	75	25	50
ПМ.00	Профессиональные модули			
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий *	88	29	59
МДК.03.02.	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов *	109	36	73
МДК.04.02	Культура делового взаимодействия	75	25	50
МДК 04.03	Основы предпринимательства	105	35	70
МДК. 05.01	Технология сортировки тушек птицы	75	25	50
МДК 05.02	Технология производства продукции из мяса птицы	186	62	124
МДК.05.03	Кулинария	90	50	100
МДК 06.01	Обвальщик мяса	150	50	100
	ИТОГО	1349	449	900

1.4.2. Показатель практикоориентированности при реализации ОПОП по специальности 36.02.01 Ветеринария, составляет 63 %, что соответствует нормативным требованиям.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

1.5.2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

1.5.3. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, на третьем курсе обучения – 36 часов (1 неделя) Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В промежуточную аттестацию обучающихся включается:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам, междисциплинарным курсам – МДК;
- зачет по отдельной дисциплине, по междисциплинарному курсу – МДК;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК. практике

1.5.4. Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится по русскому языку и математике в письменной форме и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (в письменной форме), которая выбирается образовательным учреждением.

1.5.5. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения, не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. (без учета зачетов по физической культуре).

Формой промежуточной аттестации по физкультуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр, завершает освоение программы дифференцированный зачет. По профессиональным модулям форма промежуточной аттестации Э(к) (экзамен квалификационный). Эта форма независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

1.5.6. Государственная итоговая аттестации включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работе определяются Положением о ГИА, утвержденной Министерством образования и науки РФ и положением о Выпускной квалификационной работе, утвержденным образовательный учреждением.

1.5.7. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение ими компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.5.8. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	обучение по дисциплинам и МДК	учебная практика	производственная практика		промежуточная аттестация	ГИА	каникулы	всего
			по профилю специальности и	преддипломная				
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	34	1	4	0	2	0	11	52
3	26	3	8	0	2	0	10	49
4	24	6	3	4	1	6	2	46
всего	123	10	15	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары									курсовых работ (проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Естественнонаучный профиль								576	828	576	648	576	468	468	288
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1/9/3'	2106	702	1404	554	850		576	828						
ОУДБ.00.	Общие учебные предметы	1/6/2'	1243	401	842	294	548		410	432						
ОУДБ.01	Русский язык	Э, -, -, -, -, -, -, -	120	40	80	32	48		80							
ОУДБ.02	Литература	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	177	59	118	58	60		48	70						
ОУДБ.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	190	63	127		127		48	79						
ОУДБ.04	Математика	-, Э, -, -, -, -, -, -	236	76	160	70	90		64	96						
ОУДБ.05	История	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	179	59	120	66	54		48	72						
ОУДБ.06	Физическая культура	З, ДЗ, -, -, -, -, -, -	175	58	117		117		48	69						
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	106	28	78	42	36		32	46						
ОУДБ.08	Астрономия	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	60	18	42	18	24		42							
ОУДП.00	Учебные предметы по выбору	-/2/1'	650	210	440	210	230		166	274						

ОУДП.09	Родной язык/Родная литература	-ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	114	36	78	30	48		32	46						
ОУДП.10	Биология	-ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	230	74	156	80	76		64	92						
ОУДП.11	Химия	-Э,-,-,-,-,-,-,-	306	100	206	100	106		70	136						
ОУДД.00	Дополнительные учебные предметы	-/1/-	174	52	122	57	65			122						
ОУДД.12	Введение в специальность/ Основы профессиональной деятельности	ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	174	52	122	57	65			122						
	Модуль 1. Основы проектной деятельности		52	16	36	16	20			36						
	Модуль 2. Основы финансовой грамотности		52	16	36	16	20			36						
	Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности		70	20	50	25	25			50						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	7/6/0	768	256	512	138	374				112	152	112	52	52	32
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-ДЗ,-,-,-,-	56	8	48	48							48			
ОГСЭ.02	История	-,-,-ДЗ,-,-,-,-,-	56	8	48	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,3,-,3,-ДЗ	200	32	168	0	168				32	36	32	26	26	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,3,3,3,3,ДЗ	336	168	168	6	162				32	36	32	26	26	16
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-,-,-ДЗ,-,-,-,-,-	72	24	48	20	28					48				
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	-,-,-ДЗ,-,-,-,-,-	48	16	32	16	16					32				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/0/3	336	112	224	156	68				184	40				
ЕН.01	Математика	-,-,Э,-,-,-,-,-,-	102	34	68	54	14				68					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,Э,-,-,-,-,-,-	102	34	68	54	14				68					
ЕН 03.	Химия	-,-,-,Э,-,-,-,-,-,-	132	44	88	48	40				48	40				

П.00	Профессиональный цикл	0/16/15	3432	1144	2288	1120	1118	50			280	456	464	416	416	256
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/9/5	1233	411	822	446	376				168	90	120	70	326	48
ОП.01.	Инженерная графика	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	108	36	72	2	70				72					
ОП.02.	Техническая механика	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	72	24	48	38	10						48			
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	72	24	48	28	20					48				
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,-,Э,-,-,-,-,-,-	72	24	48	32	16				48					
ОП.05.	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	-,-,-,Э,-,-,-,-,-,-	135	45	90	46	44				48	42				
ОП.06.	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	-,-,-,-,-,Э,-,-,-,-	108	36	72	52	20						72			
ОП.07.	Автоматизация технологических процессов	-,-,-,-,-,-,-,Э,-,-	102	34	68	40	28							36	32	
ОП.08.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,Э,-,-	108	36	72	20	52								72	
ОП.09.	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	34	14									48
ОП.10.	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	72	24	48	30	18								48	
ОП.11.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	81	27	54	44	10								54	
ОП.12.	Охрана труда	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	54	18	36	30	6								36	
ОП.13.	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	102	34	68	20	48							34	34	
ОП.14.	Эффективное поведение на рынке труда	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	75	25	50	30	20								50	
ПМ.00	Профессиональные модули	-/7/10	2199	733	1466	674	742	50			112	366	344	346	90	208
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота,	-,-,-,Э(к),-,-,-,-,-	240	80	160	72	88				112	48				

	птицы и кроликов															
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	240	80	160	72	88				112	48				
УП.01.	Учебная практика 1 неделя (4 семестр)	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-										1нед				
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	-,-,-,Э(к),-,-,-,-,-	312	104	208	102	106					208				
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	312	104	208	102	106					208				
ПП.02.	Производственная практика 4 недели (4 семестр)	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-										4нед				
ПМ.03.	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	-,-,-,-,-,Э(к),-,-,-	639	213	426	182	224	20				110	316			
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	309	103	206	84	122					80	126			
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	330	110	220	98	102	20				30	190			
ПП.03.	Производственная практика 4 недели (6 семестр)	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-												4 нед		
ПМ 04.	Организация работы структурного подразделения	-,-,-,-,-,-,-,Э(к)	447	149	298	138	130	30							90	208
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,-,-,-,Э	267	89	178	84	64	30							90	88
МДК 04.02.	<i>Культура делового взаимодействия</i>	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	75	25	50	24	26									50
МДК 04.03	<i>Основы предпринимательства</i>	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	105	35	70	30	40									70
УП 04.	Учебная практика 3недели (8 семестр)	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ														3нед

ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: <i>Изготовитель полуфабрикатов из мяса и птицы</i>	-,-,-,-,-,Э(к)	411	137	274	138	136						274			
МДК.05.01	Технология сортировки тушек птицы	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	75	25	50	26	24						50			
МДК.05.02	Технология производства продукции из мяса птицы	-,-,-,-,-,Э,-,-	186	62	124	62	62						124			
МДК.05.03	Кулинария	-,-,-,-,-,Э,-,-	150	50	100	50	50						100			
УП.05	Учебная практика 4 недели (6,7 семестр)	-,-,-,-,-,ДЗ,-											1 нед	3 нед		
ПП.05.	Производственная практика 3 недели (8 семестр)	-,-,-,-,-,ДЗ													3 нед	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: <i>Обвальщик</i>	-,-,-,-,-,Э(к),-,-	150	50	100	42	58						28	72		
МДК.06.01	Технология обвалки и жиловки мяса	-,-,-,-,-,Э,-,-	150	50	100	42	58						28	72		
УП.06	Учебная практика 2 недели (6 семестр)	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-											2 нед			
ПП.06.	Производственная практика 4 недели (6 семестр)	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-											4 нед			
	Всего	7/33/21	6642	2214	4428	1968	2410	50	742	1102	576	648	576	468	468	288
ПДП	Преддипломная практика															4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед
Консультации на учебную группу по 4 часа в год на человека			Всего	дисциплин и МДК					9	10	10	11	8	8	10	6
Государственная итоговая аттестация																

1. Программа базовой подготовки
1.1. Дипломного работы
Выполнение дипломной работы с 18.05. по 14.06 (всего 4 нед.)
Защита дипломной работы с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед.)

учебной практики	0	0	0	1	0	3	3	3
производст.практики/	0	0	0	4	0	8	0	3
преддипл.практика	0	0	0	0	0	0	0	4
экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))	1	2	3	4	1	5	2	3
дифф. зачетов	1	8	3	5	4	1	5	5
зачетов	1	0		2	1	2	1	0

