

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

*В.Г. Литовченко* В.Г. Литовченко

«*24*» *04* 2018 года

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(программа подготовки специалистов среднего звена)  
Базовая подготовка

Специальность 19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ  
ПРОДУКТОВ

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г.  
№ 379

Профиль профессионального образования естественнонаучный

Срок освоения программы:

на базе основного общего образования – 4 года 1 месяц

Квалификация выпускника – техник-технолог

Форма обучения – очная

Рассмотрена на заседании ученого совета  
университета

Протокол № 9 от «*24*» 04 2018 г

Троицк  
2018

Согласовано:  
Ректор ФГБОУ ВО  
Южно-Уральский ГАУ



В.Г. Литовченко  
20 18 г.

Согласовано:  
Исполнительный директор  
ООО «Магнитогорский  
птицеводческий комплекс»  
Д.В. Горбунов  
« 11 » 20 18 г.



АКТ  
согласования

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**, реализуемой Троицким аграрным техникумом Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет».

Приложение к акту присутствует.

Уровень подготовки – базовый

Квалификация – **техник - технолог**

Эксперт Главный технолог ООО «Магнитогорский птицеводческий комплекс»  
Макаров Дмитрий Александрович

« 11 » 20 18 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» базового уровня подготовки обеспечивает подготовку специалиста для соответствующей профессиональной деятельности.

### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

#### **1.Область профессиональной деятельности выпускников**

Организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

#### **2.Объекты профессиональной деятельности выпускников**

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убой, 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 топленые 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.

#### **3.Основные виды профессиональной деятельности и компетенции.**

<b>Виды профессиональной деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
1.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.
	ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

2.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.
3.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.
4.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.
5. Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.
	ПК 1.2. Производить убой птицы.
	ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы
	ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования птицепеха.
	ПК 5.1. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.
	ПК 5.2. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.

## Содержание

<b>1. Общие положения.....</b>	<b>6</b>
1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки АОПССЗ.....	6
1.2 Оценка потребности в выпускниках по АОПССЗ на рынке труда, включая региональный.....	8
1.3 Требования к поступающим на обучение по АОПССЗ.....	8
1.4 Цели реализации АОПССЗ.....	8
1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	8
1.6 Участники реализации АОПССЗ.....	8
1.7 Срок получения образования, общая трудоемкость.....	9
1.8 Список разработчиков АОПССЗ.....	9
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших АОПССЗ .....</b>	<b>9</b>
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	10
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	10
<b>3. Требования к результатам освоения АОПССЗ.....</b>	<b>10</b>
<b>4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОПССЗ.....</b>	<b>11</b>
4.1 Учебный план .....	11
4.2 График учебного процесса.....	12
4.3 Рабочие программы дисциплин (аннотации).....	17
4.4 Рабочие программы профессиональных модулей (аннотации).....	97
4.5 Программы учебной практики (аннотации).....	106
4.6 Программы производственной практики (аннотации).....	114
<b>5. Требования к условиям реализации АОПССЗ, ресурсному обеспечению.....</b>	<b>122</b>
5.1 Требования к кадровому обеспечению.....	122
5.2 Требования к материально-техническому обеспечению.....	133
5.3 Требования к информационному обеспечению.....	144
5.4 Требования к учебно-методическому обеспечению.....	145
<b>6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами АОПССЗ.....</b>	<b>155</b>
6.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.....	155
6.2 Программа государственной итоговой аттестации.....	160
6.3 Требования к выпускным квалификационным работам.....	162
6.4 Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	164
<b>7. Характеристика социокультурной среды профессионального образовательного учреждения обеспечивающего социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....</b>	<b>164</b>
7.1 Средства воспитательного процесса.....	167
7.2 График спортивных секций.....	168
7.3 График кружков по интересам.....	171
<b>8. Приложения.....</b>	<b>172</b>

## 1. Общие положения

### 1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки адаптированной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена

Адаптированная образовательная программа СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - программа подготовки специалистов среднего звена адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (далее - АОППССЗ).

Реализация АОППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке). Нормативно-правовую базу разработки АОППССЗ составляют документы:

- Закон РФ от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Федеральный закон Российской Федерации от 03.05.2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации Конвенция о правах инвалидов»;

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1.12.2015 г. №1297;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов» от 18.04.2008 г. №АФ-150/06;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.09.2013 г. № 1082 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 29.05.2014 г. № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г. № 968;

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» от 22.04.2014 г. № 379;

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» от 17.05.2012 г. № 413;

- Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего

образования, в том числе оснащенности образовательного процесса (от 08.04. 2014 г. № АК-44/05вн);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации 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»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 №06-846 «О направлении Методических рекомендаций:

- по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования;

- по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»

- Устав ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 26.06.2015 г., № 68-У);

- Действующая лицензия федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ) от 30 декабря 2015г. серия 90Л01 № 0008880 рег. № 1852 , бессрочно

- Положение об организации образовательного процесса, психолого-педагогического сопровождения, социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (от 27.02.2018 г. протокол № 7);

- Программа содействия трудоустройству и постдипломного сопровождения выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (от 29.05.2018 г протокол № 10);

- Положение о Троицком аграрном техникуме ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 2 от 29.09.2015);

- Положение о программе подготовки специалистов среднего звена по специальностям среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 16.02.2016);

- Положение о порядке проведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена (от 24.04.2018 г протокол № 9);

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 6 от 15.03.2016);

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 6 от 15.03.2016);

- Положение о режиме занятий обучающихся ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по образовательным программам СПО ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 16.02.2016).

- Приказ ФГБОУ ВО Южно-Уральского ГАУ Института ветеринарной медицины «Об утверждении программы индивидуальной социально- педагогической и правовой реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в условиях Троицкого аграрного техникума» от 28.05.2018 г. № 86-ТАТ.

## **1.2 Оценка потребности в выпускниках по АОПССЗ на рынке труда, включая региональный**

Оценка потребности в выпускниках по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов с квалификацией техник-технолог проведена на основании изучения ситуации на рынке труда России и Челябинской области. Результаты свидетельствуют о том, что потребность в выпускниках по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов с квалификацией техник-технолог существует как в регионе, так и в целом по России. (Приложение 1).

## **1.3 Требования к поступающим на обучение по АПССЗ**

Уровень образования, необходимый для приема в техникум на обучение **АОПССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для получения квалификации техник – технолог:**

- основное общее образование;

Лицо имеющее инвалидность при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должно предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

## **1.4 Цели реализации АОПССЗ**

АОПССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

## **1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Выпускникам, освоившим АОПССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки присваивается квалификация **техник – технолог**.

## **1.6 Участники реализации АОПССЗ**

В реализации АОПССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов участвуют предприятия и организации по переработке мяса и мясных продуктов на основе договоров, заключенных между организациями и университетом.

Перечень предприятий и организаций, участвующих в реализации программы подготовки специалистов среднего звена:

- Договор о взаимном сотрудничестве № 240 от 20.02.2013 г., ООО «Агрофирма Ариант» п. Красногорский;
- Договор о взаимном сотрудничестве № 26-17 от 25.09.2017 г., крестьянское хозяйство «Болат» Агаповский район, п. Аблязово;
- Договор о сотрудничестве № 01 - 096980 от 09.06.2017 г., ЗАО «Сибирская Аграрная Группа» г.Томск;
- Договор о взаимном сотрудничестве № 25-17 от 09.06.2017 г., КООПХОЗ «Знаменское» Нагайбакский район;
- Договор о взаимном сотрудничестве № 29-17 от 29.09.2017 г., ООО «Агрофирма Циркон» г. Карталы;



- Договор о взаимном сотрудничестве № 10-17 от 21.06.2017 г., ССППК «Шанс» Нагайбакский район;
- Договор о взаимном сотрудничестве № 03-14 от 20.12.2014 г., ООО «Феникс»;
- Договор о взаимном сотрудничестве № 04-13 от 07.09.2013 г., ООО «ПФ Лидер», г. Троицк.

### 1.7 Срок получения образования, общая трудоемкость

Срок получения СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения зависит от уровня образования поступающего на обучение и составляет:

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения по адаптированной образовательной программе увеличен на 3 месяца.

Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 недель; промежуточная аттестация 2 недели; каникулы 11 недель.

Трудоемкость адаптированной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 212 недель, в том числе:

Учебные циклы и разделы	на базе основного общего образования, недель
Обучение по учебным циклам	129
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная (итоговая) аттестация	6
Каникулярное время	41
<b>Итого</b>	<b>212</b>

### 1.8 Список разработчиков АОППССЗ

Разработчиками АОППССЗ со стороны образовательной организации являются:  
 директор Троицкого аграрного техникума С.В. Кабатов;  
 зам. директора по учебной работе О.Г. Жукова;  
 зам. директора по производственному обучению С.А. Вахмянина;  
 старший методист отдела учебно-методической работы Р.С. Абдулкадырова,  
 председатель предметно-цикловой методической комиссии по специальности  
 Технология мяса и мясных продуктов Н.В. Титова,  
 социальный педагог А.А. Милогородская,

Экспертом адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является главный технолог ООО «Магнитогорский птицеводческий комплекс» Макаров Д.А.

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, реализуемая Троицким

аграрным техникумом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет» согласована с исполнительным директором ООО «Магнитогорский птицеводческий комплекс» Д.В. Горбуновым.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших АОПССЗ**

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

**2.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, килечное, 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 топленые 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**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- обработка продуктов убоя;
- производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена»)

## **3. Требования к результатам освоения АОПССЗ**

В результате освоения АОПССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов 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.

ОК6. 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.

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

### **1. 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.

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

### **2. 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.

### **3. 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.

### **4. 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.

### **5. Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

## **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОПССЗ**

### **4.1. Учебный план**

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы предусматривает адаптированные дисциплины (адаптационный учебный цикл), предназначенный для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при формировании общих и профессиональных компетенций.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственной практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

При разработке учебного плана адаптированной образовательной программы предусмотрено увеличение срока получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья на 3 месяца (4 года 1 мес.).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья составляет 51 академических часа в неделю при пятидневной учебной неделе, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, всех учебных циклов и разделов адаптированной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья составляет 34 академических часа в неделю.

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.07 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объем часов распределен пропорционально объему часов на каждый учебный цикл дисциплин, в том числе на адаптационный цикл.

Вариативная часть учебных циклов адаптированной образовательной программы направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка и возможностями продолжения образования за счет изучения вариативных дисциплин, междисциплинарных курсов, а также изучения дисциплин адаптационного учебного цикла.

#### **4.2 График учебного процесса**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.











## 4.3 Рабочие программы дисциплин (аннотации)

### Общеобразовательный цикл (естественнонаучный профиль) БД.01 Русский язык

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины БД.01 Русский язык является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

#### 2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Дисциплина БД.01 Русский язык является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Филология» и входит в общеобразовательный цикл.

#### 3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения содержания дисциплины

Освоение содержания дисциплины БД.01. Русский язык обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

##### **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование 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;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- 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;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- 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;
- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

**метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

**предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 94 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 47 часов.

Форма аттестации – экзамен (письменный).

#### **5. Тематический план дисциплины**

**Введение.** Становление русского языка.

Тема 1.1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Тема 1.3. Лексикология и фразеология.

Тема 1.4. Морфемика, словообразование, орфография.

Тема 1.5. Морфология и орфография.

Тема 1.6. Синтаксис и пунктуация.

Составитель: Маркелова Е.К.

## БД.02 Литература

### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины БД.02 Литература является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### 2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Дисциплина БД.02 Литература является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Филология» и входит в общеобразовательный цикл.

### 3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания дисциплины БД.02 Литература обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### *личностных:*

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование 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;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- 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;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- 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;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

#### *метапредметных:*

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

***предметных:***

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово - родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 201 часов, в том числе:

- обязательной учебной нагрузки обучающегося 134 часов;
- внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 67 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план дисциплины**

**Введение.** Развитие русской литературы. Роды, виды и жанры литературы.

Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.

Тема 1.2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Тема 1.3. Поэзия второй половины XIX века.

Тема 1.4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.

Тема 1.5. Русская литература на рубеже веков.

Тема 1.6. Серебряный век русской поэзии.

Тема 1.7. Особенности развития литературы 1920-х годов.

Тема 1.8. Особенности развития литературы 1930-начала 1940-х годов.

Тема 1.9. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Тема 1.10. Особенности развития литературы 1950 - 1980-х годов. Творчество писателей-прозаиков в 1950 – 1980е годы.

Тема 1.11. Творчество поэтов в 1950 – 1980е годы.

Тема 1.12. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции).

Тема 1.14. Особенности развития литературы конца 1980 – 2000-х годов.

Составитель: Маркелова Е.К.

### **БД.03 Иностранный язык**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

#### **1. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина БД.03 Иностранный язык является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Филология» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### ***личностных:***

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;

- умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

#### ***метапредметных:***

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

#### ***предметных:***

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 176 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 117 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 59 часов;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

### **5. Тематический план дисциплины**

#### **Раздел 1. Введение.**

Тема.1.1 Иностранный язык как средство общения.

#### **Раздел 2. Основной модуль.**

Тема.2.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Тема 2.2 Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.

Тема 2.3 Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Тема 2.4 Описание жилища и учебного заведения.

Тема 2.5 Хобби, досуг.

Тема 2.6 Распорядок дня студента.

Тема 2.7 Описание местоположения объекта.

Тема 2.8 Жизнь в городе и в деревне.

Тема 2.9 Магазины, товары, совершение покупок.

Тема 2.10 Еда, приготовление пищи, традиции питания.

Тема 2.11 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Тема 2.12 Экскурсии и путешествия.

Тема 2.13 Россия, ее национальные символы, политическое устройство.

Тема 2.14 Англоговорящие страны.

Тема 2.15 Научно-технический прогресс.

Тема 2.16 Человек и природа, экологические проблемы.

### **Раздел 3. Профессиональный модуль.**

Тема 3.1 Физические и природные явления.

Тема 3.2 Экологические проблемы, безопасность жизнедеятельности

Тема 3.3 Достижения и инновации в области естественных наук.

Тема 3.4 Участие в отраслевых выставках.

Составитель: Дедина М.Н.

## **БД.04 История**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа у дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина БД.04 История является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «История» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### **личностных:**

– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции 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;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

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



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

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

***метапредметных:***

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

–владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

–готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

***предметных:***

–сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

–владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

–сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

–владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

–сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**2. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 175 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 117 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 58 часов;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

**Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.**

Тема 1.1 Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.

**Раздел2. Цивилизации древнего мира.**

Тема 2.1. Древнейшие государства.

Тема 2.2 Древняя Греция.

**Раздел 3.Цивилизации Запада и востока в Средние века.**

Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

Тема 3.2. Византийская империя.

Тема 3.3. Восток в Средние века.

Тема 3.4. Зарождение централизованных государств в Европе.

#### **Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству.**

Тема 4.1. Образование Древнерусского государства.

Тема 4.2. Крещение Руси и его значение.

Тема 4.3. Общество Древней Руси.

Тема 4.4. Раздробленность на Руси.

Тема 4.5. Монгольское завоевание и его последствия.

Тема 4.6. Начало возвышения Москвы.

Тема 4.7. Образование единого Русского государства.

#### **Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству.**

Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного.

Тема 5.2. Смутное время начала XVII века.

Тема 5.3. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

Тема 5.4. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.

#### **Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке.**

Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.

Тема 6.2. Становление абсолютизма в европейских странах

Тема 6.3. Французская революция конца XVIII века.

#### **Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи.**

Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований.

Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.

Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.

#### **Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.**

Тема 8.1. Международные отношения.

Тема 8.2. Политическое развитие стран Европы и Америки.

#### **Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.**

Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия.

Тема 9.2. Китай и Япония.

#### **Раздел 10. Российская империя в XIX веке.**

Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.

Тема 10.2. Внутренняя политика Николая I.

Тема 10.3. Общественное движение во второй четверти XIX века.

Тема 10.4. Внешняя политика России во второй четверти XIX века.

Тема 10.5. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.

Тема 10.6. Общественное движение во второй половине XIX века.

Тема 10.7. Внешняя политика России во второй половине XIX века.

#### **Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.**

Тема 11.1. Россия на рубеже XIX—XX веков.

Тема 11.2. Революция 1905—1907 годов в России.

Тема 11.3. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов.

Тема 11.4. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.

Тема 11.5. Гражданская война в России.

#### **Раздел 12. Межвоенный период (1918-1939).**

Тема 12.1. Европа и США.

Тема 12.2. Международные отношения.

Тема 12.3. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.

Тема 12.4. Индустриализация и коллективизация в СССР.

Тема 12.5. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.

### **Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.**

Тема 13.1. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.

Тема 13.2. Второй период Второй мировой войны.

### **Раздел 14. Соревнования социальных систем. Современный мир.**

Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».

Тема 14.2. Ведущие капиталистические страны.

Тема 14.3. Страны Восточной Европы.

Тема 14.4. Международные отношения.

### **Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы.**

Тема 15.1. СССР в послевоенные годы.

Тема 15.2. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.

Тема 15.3. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.

Тема 15.4. СССР в годы перестройки.

Тема 15.5. Развитие советской культуры (1945—1991 годы).

### **Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков.**

Тема 16.1. Формирование российской государственности.

Составитель: Домоголова О.И.

## **БД.05 Обществознание (включая экономику и право)**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина БД.05 Обществознание является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Общественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### **личностных:**

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

– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

– гражданская позиция в качестве 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;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

***метапредметных:***

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

***предметных:***

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

**4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 161 час, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов;  
 самостоятельная работа обучающегося – 53 часов;  
 Форма аттестации – дифференцированный зачет.

**5. Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе  
 Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества  
 Тема 1.2. Общество как сложная система  
 Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества  
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире  
Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры  
Раздел 3. Экономика  
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи  
Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике  
Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция  
Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики  
Раздел 4. Социальные отношения  
Тема 4.1. Социальная роль и стратификация  
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты  
Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы  
Раздел 5. Политика как общественное явление  
Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе  
Тема 5.2. Участники политического процесса  
Раздел 6. Право  
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений  
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации  
Тема 6.3. Отрасли российского права  
Тема 6.4. Международное право  
Составитель: Дипринда Н.В

## **БД. 06 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина БД.06 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Математика и информатика» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### ***личностных:***

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

-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;

-готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

-готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

***метапредметных:***

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

-выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

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

-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

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

-целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

***предметных:***

-сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

-сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;

-понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

-владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

-владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

- использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

-сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;
- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;
- умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 228 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 152 часа; самостоятельная работа обучающегося – 76 часов.

Форма аттестации – экзамен (письменный).

#### **5. Тематический план дисциплины**

##### **Раздел 1. Развитие понятия о числе.**

Введение

Тема 1.1. Виды чисел.

##### **Раздел 2. Корни, степени, логарифмы.**

Тема 2.1 Корни, степени и логарифмы

##### **Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве.**

Тема 3.1. Основные понятия стереометрии.

##### **Раздел 4. Элементы комбинаторики.**

Тема 4.1. Основные понятия и определения.

##### **Раздел 5. Векторы и координаты.**

Тема 5.1 Действия с векторами.

##### **Раздел 6. Основы тригонометрии.**

Тема 6.1. Тригонометрические функции.

Тема 6.2. Тригонометрические уравнения и неравенства.

##### **Раздел 7. Функция. Показательная и логарифмическая функции.**

Тема 7.1. Функция.

Тема 7.2 Показательная функция.

Тема 7.3. Логарифмическая функция.

##### **Раздел 8. Многогранники.**

Тема 8.1 Площадь поверхности многогранника.

##### **Раздел 9. Тела и поверхности вращения.**

Тема 9.1. Площади поверхностей тел.

##### **Раздел 10. Начала математического анализа.**

Тема 10.1. Пределы, непрерывность.

Тема 10.2 Производная функции и ее приложения.

Тема 10.3. Интеграл и его приложения.

##### **Раздел 11. Измерения в геометрии.**

11.1 Объемы тел.

##### **Раздел 12. Элементы теории вероятностей и математической статистики.**

Тема 12.2 Математическая статистика.

##### **Раздел 13. Уравнения, неравенства, системы.**

Тема 13.1 Решение уравнений, неравенств и систем уравнений.

Составитель: Смекалин И.В.

## БД.07 Физика

### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### 2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Дисциплина БД.07 Физика является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Естественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

### 3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания дисциплины «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### **личностных:**

-чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки;

- физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

-готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

-умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

-умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

-умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

#### **метапредметных:**

-использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

-использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

-умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

-умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

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

#### **предметных:**

-сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;



-понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

-владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями;

-уверенное использование физической терминологии и символики;

-владение основными методами научного познания, используемыми в физике:наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

-сформированность умения решать физические задачи;

-сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

-сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 42 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 22 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачёт.

#### **5. Тематический план дисциплины**

##### **Раздел 1.Механика.**

Тема 1.1 Кинематика.

Тема 1.2 Законы механики Ньютона.

Тема 1.3 Законы сохранения в механики.

##### **Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.**

Тема 2.1 Основы молекулярно-кинематической теории.

Тема 2.2 Основы термодинамики.

Тема 2.3 Свойства паров.

Тема 2.4 Свойства жидкостей.

Тема 2.6 Свойства твердых тел

##### **Раздел 3. Электродинамика.**

Тема 3.1 Электрическое поле.

Тема 3.2 Законы постоянного тока.

Тема 3.3 Электрический ток в полупроводниках.

Тема 3.4 Магнитное поле.

Тема 3.5 Электромагнитная индукция.

##### **Раздел 4.Колебания и волны.**

Тема 4.1 Механические колебания.

Тема 4.2 Упругие волны.

Тема 4.3 Электромагнитные колебания.

Тема 4.4 Электромагнитные волны.

##### **Раздел 5. Оптика.**

Тема 5.1 Природа света.

Тема 5.2 Волновые свойства света.

##### **Раздел 6. Элементы квантовой физики.**

Тема 6.1 Квантовая оптика.

Тема 6.2 Физика атома.

Тема 6.3 Физика атомного ядра.

##### **Раздел 7. Эволюция Вселенной.**

Тема 7.1 Строение и развитие Вселенной.

Тема 7.2 Эволюция звезд. Гипотеза происхождения солнечной системы.

Составитель: Зайцева Л.В.

## **БД.08 Физическая культура**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ПД.08 Физическая культура является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины БД.07 Физическая культура обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### ***личностных:***

–готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

–сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

–потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

–приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

–формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

–готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

–способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

–способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

–формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью

–патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

–готовность к служению Отечеству, его защите;

#### ***метапредметных:***

–способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

–готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

–освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ— готовность и способность к самостоятельной

–информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

–формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

–умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

**предметных:**

–умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

–владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

–владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

–владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

–владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 256 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 171 час;

самостоятельная работа обучающегося – 85 часов;

Формы аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

**5. Тематический план дисциплины**

**Раздел 1. Теоретическая часть.**

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО.

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 1.2 Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 1.3Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.

**Раздел 2. Практическая часть**

Учебно-методические занятия

Учебно-тренировочные занятия

Тема 2.1 Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.

Тема 2.2 Бег на короткие дистанции.

Тема 2.3 Бег на длинные дистанции.

Тема 2.4 Метание гранаты, диска.

Тема 2.5 Прыжки в длину.  
Тема 2.6 Волейбол.  
Тема 2.7 Баскетбол.  
Тема 2.8 Футбол.  
Тема 2.9 Гимнастика.  
Тема 2.10 Перекладина. Опорный прыжок.  
Тема 2.11 Упражнения на гимнастической стенке.  
Тема 2.12 Акробатика.

### **Раздел 3. Виды спорта по выбору.**

Тема 3.1 Спортивная аэробика и ритмическая гимнастика.  
Тема 3.2 Элементы единоборства.  
Тема 3.3 Настольный теннис.  
Тема 3.4 Дыхательная гимнастика.  
Составитель: Гендина Т.Н

## **БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### ***личностных:***

-развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; готовность к служению Отечеству, его защите;

-формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанию выполнять правила безопасности жизнедеятельности; исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

-воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

-освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

-овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

-формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

#### ***предметных:***

-приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

-развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

-формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

-формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

-развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

-освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

-развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

#### ***метапредметных:***

-сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

-сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

-сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

-освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

-освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

-развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

-развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

-получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы,

уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 105 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 70 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 35 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет

#### **5. Тематический план дисциплины**

##### **Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья**

Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Двигательная активность и закаливание организма.

Тема 1.3. Вредные привычки и их профилактика.

Тема 1.5. Правила и безопасность дорожного движения

Тема 1.6. Здоровый образ жизни – необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

Тема 1.7. Правовые основы взаимоотношения полов.

Тема 1.8. Практическое занятие

##### **Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения**

Тема 2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций

Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 2.3. Современные средства поражения и их поражающие факторы

Тема 2.4. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 2.5. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.

Тема 2.6. Меры безопасности для населения на территории военных действий

Тема 2.7. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан

Тема 2.8. Практическое занятие

##### **Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.**

Тема 3.1. История создания вооруженных сил России.

Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил РФ.

Тема 3.3. Воинская обязанность.

Тема 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе

Тема 3.5. Призыв на военную службу.

Тема 3.6. Прохождение военной службы по контракту.

Тема 3.7. Альтернативная гражданская служба

Тема 3.8. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой

Тема 3.9. Воинская дисциплина и ответственность

Тема 3.10. Как стать офицером Российской армии

Тема 3.11. Боевые традиции и ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации

##### **Раздел 4. Основы медицинских знаний**

Тема 4.1. Общие правила оказания первой медицинской помощи

Тема 4.2. Понятие травм и их виды

Тема 4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания

Тема 4.4. Понятия и виды кровотечений

Тема 4.5. Первая помощь при ожогах, обморожениях.

Тема 4.6. Первая помощь при отсутствии сознания

Тема 4.7 Основные инфекционные заболевания

Составитель: Новожилов В.Н.

## **БД.10 География**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### **2. Место дисциплины в структуре АПССЗ**

Дисциплина БД.10 География является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Общественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «География» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### ***личностных:***

- сформированность ответственного отношения к обучению;
- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

#### ***метапредметных:***

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

-умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

-представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

-понимание места и роли географии в системе наук;

- представление об обширных междисциплинарных связях географии;

**предметных:**

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

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

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

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

-владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

-владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

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

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

**4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа;

самостоятельная работа обучающегося – 36 часов;

консультации – 6 часов;

Форма аттестации – накопительная оценка

**5. Тематический план дисциплины**

**Раздел 1. Общая характеристика мира.**

Тема 1.1. Современная политическая карта мира.

Тема 1.2. География мировых природных ресурсов.

Тема 1.3. География населения мира.

Тема 1.4. География мирового хозяйства.

**Раздел 2. Региональная характеристика мира.**

Тема 2.1. Регионы мира.

Тема 2.2. Россия в современном мире.

Тема 2.3. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

Составитель: Лушникова Н.А.

**БД.11 Экология**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08



Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

## **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина БД.11 Экология является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» и входит в общеобразовательный цикл.

## **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «Экология» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

### ***личностных:***

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

### ***метапредметных:***

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

### ***предметных:***

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

## **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 18 часов.

Форма аттестации – накопительная оценка.

## **5. Тематический план дисциплины**

### **Раздел 1. Основы аутоэкологии.**

Тема 1.1. Среда как экологическое понятие. Факторы среды.

Тема 1.2. Основные среды жизни.

### **Раздел 2. Основы синэкологии.**

Тема 2.1. Популяции, их структура и экологические характеристики.

Тема 2.2. Экосистемы. Биогеоценоз.

Тема 2.3. Автотрофные экосистемы. Агроэкосистемы.

### **Раздел 3. Биосфера и человек.**

Тема 3.1. Учение В.И. Вернадского о биосфере и ноосфере.

Тема 3.2. Глобальные проблемы биосферы и человечества.

### **Раздел 4. Охрана окружающей среды и основы природопользования.**

Тема 4.1. Охрана окружающей среды и основы природопользования

Составитель: Толстых В.В

## **БД. 12 АСТРОНОМИЯ**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины БД. 12 Астрономия является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

Рабочая программа дисциплины может быть использована при в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

*Место дисциплины в структуре адаптационной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:* дисциплина БД. 12 Астрономия является профильным общеобразовательным предметом из обязательной предметной области «Естественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен достигнуть следующих результатов:

#### **• личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

- **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной нагрузки обучающегося - 53 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 36 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося - 17 часов.

Составитель: Завражная В.Н.

### **ПД.01 Химия**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

#### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ПД.01 Химия является профильным учебным предметом из обязательной предметной области «Естественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

#### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «Химия», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

-чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;

-химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

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

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

**метапредметных:**

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

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

**предметных:**

-сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира;

-понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

-владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями;

-уверенное пользование химической терминологией и символикой;

-владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

-умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы;

-готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

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

-владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

**4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 162 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 54 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет

**5. Тематический план дисциплины**

**Раздел 1. Общая и неорганическая химия.**

Тема 1.1 Основные понятия и законы.

Тема 1.2. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.

Тема 1.3 Строение вещества.

Тема 1.4 Вода, растворы, электролитическая диссоциация.  
Тема 1.5 Классификация неорганических соединений и их свойства.  
Тема 1.6 Химические реакции.  
Тема 1.7 Металлы и неметаллы.

### **Раздел 3. Органическая химия.**

Тема 2.1 Основные понятия органической химии.  
Тема 2.2 Углеводороды и их природные источники.  
Тема 2.3 Кислородосодержащие органические вещества.  
Тема 2.4 Азотосодержащие органические вещества.

Составитель: Олеярник Н.А

## **ПД. 02 Информатика**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ПД.02 Информатика является профильным учебным предметом из обязательной предметной области «Математика и информатика» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины ПД.02 Информатика обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### ***личностных:***

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно коммуникационных компетенций;

#### ***метапредметных:***

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных:***

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией.

**4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 118 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 78 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 40 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет

**5. Тематический план дисциплины**

**Раздел 1. Информационная деятельность человека.**

Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

**Раздел 2. Информация и информационные процессы.**

Тема 2.1 Подходы к понятию информации и измерению информации.

Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Тема 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации. Принципы обработки информации компьютером. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

### **Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.**

Тема 3.1 Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Тема 3.2 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Тема 3.3 ОС Windows. Графический интерфейс Windows (рабочий стол, меню, окно, пиктограмма, работа с мышью).

Тема 3.4 Операции над файлами и каталогами.

Тема 3.5 Архивация данных. Антивирусные программы.

Тема 3.6 Стандартные и служебные программы Windows.

Тема 3.7 Служебные программы Windows.

### **Раздел 4. Технология создания и преобразования информационных объектов.**

Тема 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки).

Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Тема 4.3 Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.

Тема 4.4 Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.

Тема 4.5 Простейшие методы обработки графических изображений. Графические пакеты.

Тема 4.6 Программы переводчики. Возможности распознавания текстов.

Тема 4.7 Гипертекстовое представление информации.

### **Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.**

Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Составитель: Данилина Е.А.

## **ПД. 03 Биология**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптационной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ПД.03 Биология является профильным учебным предметом из обязательной предметной области «Естественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания дисциплины «Биология» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### **личностных:**

– сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании);
- правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

**метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе;
- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

**предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира;



-понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

-владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

-владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений;

-выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

-сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

-сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 104 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 69 часов; самостоятельная работа обучающегося – 35 часов.

Форма аттестации – экзамен.

#### **5. Тематический план дисциплины**

##### **Раздел 1. Учение о клетке.**

Тема 1.1 Клеточная теория. Особенности химического состава клетки.

Неорганические соединения. Вода и её свойства.

Тема 1.2 Органические соединения клетки: углеводы и липиды и их роль в жизнедеятельности клетки.

Тема 1.3 Строение белков. Функции белков

Тема 1.4 Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК, АТФ

Тема 1.5 Сравнение ДНК, РНК, АТФ

Тема 1.6 Строение эукариотической клетки

Тема 1.7 Строение прокариотической клетки

Тема 1.8 Энергетический обмен

Тема 1.9 Питание клетки. Фотосинтез

Тема 1.10 Пластический обмен

##### **Раздел 2. Организм, размножение и индивидуальное развитие организмов**

Тема 2.1 Способы деления клетки

Тема 2.2 Мейоз

Тема 2.3 Бесполое и половое размножение

Тема 2.4 Развитие половых клеток и оплодотворение

Тема 2.5 Онтогенез – индивидуальное развитие организма

##### **Раздел 3. Основы генетики и селекции**

Тема 3.1 История развития генетики. Основные генетические термины и понятия

Тема 3.2 Неполное доминирование.

Тема 3.3 Дигибридное скрещивание Закон независимого наследования признаков

Тема 3.4 Хромосомная теория наследственности

Тема 3.5 Генетика пола. Сцепленное с полом наследование

Тема 3.6 Закономерности изменчивости. Модификационная изменчивость

Тема 3.7 Закономерности изменчивости. Наследственная (генотипическая изменчивость)

Тема 3.8 Основы селекции. Работы Н.И.Вавилова

Тема 3.9 Методы селекции растений и животных

##### **Раздел 4. Эволюционное учение**

Тема 4.1 Развитие эволюционного учения Ч.Дарвина

Тема 4.2 Вид, его критерии

Тема 4.3 Популяция. Генетический состав популяции

Тема 4.4 Естественный отбор и его формы

Тема 4.5 Макроэволюция, её доказательства

### **Раздел 5.История развития жизни на земле**

Тема 5.1 Гипотезы о происхождении жизни. Современные представления о происхождении жизни.

Тема 5.2 Основные стадии антропогенеза

### **Раздел 6.Основы экологии**

Тема 6.1 Что изучает экология. Экологические факторы. Законы экологических факторов

Тема 6.2 Основные типы экологических взаимодействий

Тема 6.3 Экологические сообщества

Тема 6.4 Биосфера. Круговорот веществ в биосфере

### **Раздел 7.Бионика**

Тема 7.1 Бионика

Составитель: Толстых В.В.

## **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

### **ОГСЭ. 01 Основы философии**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

#### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения 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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -99часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 66часов;

самостоятельная работа обучающегося 33часа.

Форма аттестации – итоговая накопительная оценка.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Роль философии в жизни человека и общества. Основные этапы формирования философской картины мира

Тема 1.1 Философская картина мира. Сущность, структура и значение философии как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Тема 1.2 Древневосточная философия

Тема 1.3 Философия Античности

Тема 1.4 Философия Средних веков

Тема 1.5 Философия Нового и новейшего времени

Тема 1.6 Русская философия

Раздел 2. Философское осмысление природы и человека, сознание и познание

Тема 2.1 Основные категории и понятия философии. Основы философского учения о бытии

Тема 2.2 Материя

Тема 2.3 Духовный мир (сознание)

Тема 2.4 Учение о познании (гносеология). Сущность процесса познания.

Составитель: Набоков М.А.

### **ОГСЭ. 02 История**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОГСЭ.02История входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

#### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -96 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов;

самостоятельная работа обучающегося 28 часов.

Форма аттестации - итоговая накопительная оценка.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Основные направления и процессы политического и экономического развития ведущих государств, ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI веков.

Тема 1.1 Экономическая и политическая интеграция в мире как основное проявление глобализации на рубеже XX-XXI веков

Тема 1.2 Лидирующее положение США и стран Западной Европы в мировом экономическом и политическом развитии

Тема 1.3 Россия и страны СНГ в период после распада Советского Союза. Экономика и политика

Тема 1.4 Страны Юго-Восточной Азии на рубеже XX-XXI веков

Тема 1.5 Страны Северной Африки и Ближнего Востока на рубеже XX-XXI веков

Тема 1.6 Основные процессы и направления в развитии стран Латинской Америки

Тема 1.7 Актуальные проблемы интеграции России в мировую экономическую систему

Тема 1.8 Изменение международных позиций России

Тема 1.9 Перспективы развития и модернизации экономики РФ

Тема 1.10 Создание Таможенного союза России, Казахстана, Белоруссии. Сотрудничество России с Китаем, странами Юго-Восточной Азии, Европы и Америки. Состояние и перспективы

- Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX-XXI веков
- Тема 2.1 Сущность и типология международных конфликтов после распада СССР;
  - Тема 2.2 Вооруженные межгосударственные и межэтнические конфликты на Африканском континенте и Ближнем Востоке
  - Тема 2.3 Война США и НАТО в Афганистане и Ираке
  - Тема 2.4 Межнациональные и конфессиональные конфликты в странах Запада;
  - Тема 2.5 Этнические и межнациональные конфликты в России и странах СНГ в конце XX – в начале XXI века
  - Тема 2.6 Острые межнациональные противоречия на Кавказе
  - Тема 2.7 Острые межнациональные противоречия на Кавказе
  - Тема 2.8 Чеченская война в России
  - Тема 2.9 Признание Россией суверенитета Южной Осетии и Абхазии в 2009 году
- Раздел 3. Назначение и основные направления деятельности международных организаций
- Тема 3.1 ООН – важнейший международный институт по поддержанию и укреплению мира
  - Тема 3.2 НАТО – военно-политическая организация Североатлантики
  - Тема 3.3 ЕС как высшая форма экономической и политической интеграции европейских государств
  - Тема 3.4 Интеграционные процессы на постсоветском пространстве
  - Тема 3.5 Международное взаимодействие народов и государств в современном мире. Проблемы нового миропорядка на рубеже тысячелетий
  - Тема 3.6 Глобальные угрозы в XXI веке
  - Тема 3.7 Неравномерность развития стран Севера и Юга как причина возможных конфликтов
  - Тема 3.8 Перспективы становления нового миропорядка
  - Тема 3.9 Глобализация и рост взаимозависимости стран мира
  - Тема 3.10 Перспективы становления нового миропорядка
- Раздел 4. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций
- Тема 4.1 Общественные науки и их роль в развитии человечества
  - Тема 4.2 Тенденция к взаимодействию между различными науками
  - Тема 4.3 Универсализация мировой культуры и рост значимости ее национальных особенностей в современном мире
  - Тема 4.4 СМИ и массовая культура
  - Тема 4.5 Развитие национальных культур
  - Тема 4.6 Культурные традиции России
  - Тема 4.7 Постмодернизм – новая культурная эпоха, ее мировоззренческие установки (М. Фуко, Ж. Деррида, Р. Рорти)
  - Тема 4.8 Универсализация, или вестернизация культуры
  - Тема 4.9 Принципы постнеклассической научной картины мира
  - Тема 4.10 Церковь и гражданское общество в конце XX- начале XXI века
- Раздел 5. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения
- Тема 5.1 Содержание правовых и законодательных актов
  - Тема 5.2 Правовые и законодательные акты мирового значения
  - Тема 5.3 Правовые и законодательные акты регионального значения
- Составитель: Домоголова О.И.

## ОГСЭ. 03 Иностранный язык

### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

### 2. Место дисциплины в структуре АППССЗ

Дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### 3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

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

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную 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.

- Формируемые общие компетенции (ОК):
- 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.

### 4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 174 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 6 часов.

Формы аттестации –зачет, дифференцированный зачёт.

### 5. Тематический план дисциплины

Тема 1. Великобритания/Германия – географическое, экономическое и политическое положение

Тема 2. Города Англии/Германии;

Тема 3. Великие люди Англии/Германии;

Тема 4. Образовательная система Великобритании/Германии;

Тема 5. Индустрия Великобритании/Германии;

Тема 6. Сельское хозяйство Великобритании/Германии;

Тема 7. Англоговорящие/немецкоговорящие страны.  
Составители: Дедина М.Н. Печёркин А.С

## **ОГСЭ. 04 Физическая культура**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижение жизненных и профессиональных целей.

**знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

- основы здорового образа жизни.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 336, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168 часов;

самостоятельная работа обучающегося 168 часов.

Формы аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1 Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 1.2 Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1 Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении

Тема 2.2 Физические упражнения для профилактики нарушений осанки.

Физические упражнения для коррекции зрения

Тема 2.3 Методика составления и проведения самостоятельных занятий

физическими упражнениями

Тема 2.4 Составление и проведение комплекса утренней и производственной гимнастики

Тема 2.5 Методика определения профессионального значения психофизических двигательных качеств.

Учебно-тренировочная работа

Тема 2.6 Легкая атлетика

Тема 2.7 Гимнастика

Тема 2.8 Лыжная подготовка

Тема 2.9 Спортивные игры:

- волейбол;

- футбол;

- баскетбол

Тема 2.10. Плавание

Тема 2.11. Виды спорта по выбору:

- ритмическая гимнастика;
- атлетическая гимнастика (работа на тренажерах);
- элементы единоборства;
- дыхательная гимнастика;
- спортивная аэробика

Раздел 3. Самостоятельная работа

Тема 3.1 Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

Тема 3.2 Основы здорового образа жизни: физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 3.3 Утренняя гимнастика

Тема 3.4 Занятия в секциях по видам спорта

Составитель: Ляшова Т.А.

## **ОГСЭ. 05 Основы социологии и политологии**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии относится к вариативной части и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

- сопоставлять теоретические знания с конкретными социальными и политическими фактами действительности.

- ориентироваться в вопросах социологии и политологии.

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

- предметную область социологии и политологии.

- историю развития социологической и политической мысли.

- социально-политическую структуру общества.

- особенности международной политики и геополитики.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 51 час, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 34 часа; самостоятельная работа обучающегося 17 часов.

Форма аттестации – итоговая накопительная оценка, (зачет).

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Социологическое знание

Тема 1.1 Социология как наука

Тема 1.2 История развития социологии и политологии

Раздел 2. Личность как субъект и объект социальных отношений

Тема 2.1 Социальный контроль

Тема 2.2 Девиантное и делинквентное поведение

Раздел 3. Социальная структура

Тема 3.1 Социальные институты

Тема 3.2 Социальные группы и общности

Раздел 4. Социальные связи, взаимодействия между индивидами и группами

Тема 4.1 Социальное взаимодействие и коллективное поведение

Тема 4.2 Социальный конфликт

Раздел 5. Социальная стратификация

Тема 5.1 Социальная стратификация

Тема 5.2 Социальная мобильность

Тема 5.3 Социальная стратификация Российского общества

Раздел 6. Введение в политологию

Тема 6.1 Политология как наука

Тема 6.2 История политических учений

Раздел 7. Политическая власть

Тема 7.1 Политическая власть

Тема 7.2 Политические режимы

Раздел 8. Государство - основной политический институт

Тема 8.1. Сущность и происхождение государства, его основные функции

Тема 8.2. Формы государства

Раздел 9. Субъекты политики

Тема 9.1 Политические партии и партийные системы

Тема 9.2. Политическое лидерство

Тема 9.3. Политическая элита

Раздел 10. Мировая политика и международные отношения

Тема 10.1. Международная политика

Тема 10.2. Геополитика

Составитель: Сурайкина Э.Р.

### **ОГСЭ. 06 Русский язык и культура речи**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### **2 Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи относится к вариативной части и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

#### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- аудирование и чтение;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- говорение и письмо
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

**знать:**

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.
- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

**Формируемые общие компетенции (ОК):**

- 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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -60 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 часов; самостоятельная работа обучающегося 20 часов.

Форма аттестации – итоговая накопительная оценка.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1.Национальный русский язык

Тема 1.1 Функциональные стили языка

Тема 1.2 Понятие культуры речи

Тема 1.3 Норма, её динамика и вариативность

Тема 1.4 Основные нормы литературного языка

Тема 1.5 Фразеологизмы

Раздел 2 .Культура речи в разделах русского языка

Тема 2.1 Реклама в современном обществе

Тема 2.2 Речевой этикет

Тема 2.3 Основные качества речи

Тема 2.4 Особенности звучащей речи

Тема 2.5 Выразительные средства речи

Тема 2.6 Общение – социальное явление

Тема 2.7 Невербальные средства общения

Раздел 3.Словари – источники знаний

Тема 3.1 Понятие ораторского искусства

Тема 3.2 Лингвистика текста

Составитель: Ложкина О.Ю.

### **ОГСЭ. 07 Правоведение**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### **2.Место дисциплины в структуре АОПССЗ:**

Дисциплина ОГСЭ.07 Правоведение относится к вариативной части и входит в общий гуманитарный социально-экономический цикл.

#### **3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**уметь**:  
применять полученные знания при работе с конкретными нормативно-правовыми актами;

анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права, распознавать случаи нарушения правовых норм и наступления юридической ответственности;

**знать:**

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина в РФ;

механизмы защиты прав и свобод человека в РФ;

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

**4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов;

Форма аттестации – итоговая накопительная оценка.

**5. Тематический план дисциплины**

Введение

Раздел I. Основы теории права

Тема 1.1 Право в системе социального регулирования

Тема 1.2 Формы (источники) права

Тема 1.3 Правовые нормы и их система

Тема 1.4 Система права. Основные отрасли российского права

Тема 1.5 Правоотношения

Тема 1.6 Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность

Раздел II. Личность, право, государство

Тема 2.1 Конституция РФ - Основной закон государства. Основы конституционного строя Российской Федерации

Тема 2.2 Основы правового статуса человека и гражданина в РФ

Тема 2.3 Система органов государственной власти в РФ

Тема 2.4 Судебная система РФ

Тема 2.5 Правоохранительные органы в РФ

Составитель: Жукова К.Н.

## Адаптационный цикл

### ОГСЭ. 08 Психология личности и профессиональное самоопределения

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПОСПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### 2. Место адаптационной рабочей программы АОППССЗ

Дисциплина ОГСЭ.08 Психология личности и профессиональное самоопределение входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

#### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;

- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

- разрешать конфликтные ситуации разными способами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о направлениях и средствах саморазвития в межличностной и профессиональной сферах.

- цели, функции, виды и уровни общения;

- о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности - виды социальных взаимодействий;

- механизмы взаимопонимания в общении;

- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

- этические принципы общения;

- особенностей, целей, мотивов, состояний

- о способах профессионального самоопределения

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. 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, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 07. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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

#### 4. Общая трудоемкость дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 53 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов

Промежуточная аттестация - накопительная оценка

### **3. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Введение.

Тема 1.1. Основные концептуальные положения и ключевые понятия становления личности.

Тема 1.2 Понятие «профессия». Классификация современных профессий

Раздел 2. Профессиональное самоопределение

Тема 2.1. Содержание и структура профессиограммы

Тема 2.2. Сущность профессионального самоопределения личности

Тема 2.3. Профессиональное самоопределение на разных стадиях развития личности

Раздел 3 Кризисы профессионального самоопределения личности

**Тема 3.1.** Этапы и кризисы профессионального самоопределения

Тема 3.1. Этапы и кризисы профессионального самоопределения

Раздел 4. Профессиональное самоопределение

Тема 4.1 Методы диагностики профессионального самоопределения

Тема 4.2. Ценностно-смысловое значение профессионального самоопределения

Тема 4.3. Самовоспитание и самопознание личности

Раздел 5. Психология общения личности

Тема 5.1. Этика общения

Раздел 6. Конфликтология

Тема 6.1. Конфликты: причины, динамика, способы разрешения. Деловая психология  
Составители: Домоголова О.И., Милогородская А.А.

### **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

#### **ЕН. 01 Математика**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

#### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ЕН.01 Математика входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

#### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

**знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.

Формируемые профессиональные компетенции (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 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 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 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 168 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 112 часов;

самостоятельная работа обучающегося 56 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Элементы линейной алгебры

Тема 1.1. матрицы и определители

Тема 1.2. Системы линейных уравнений

Раздел 2. Комплексные числа

Тема 2.1. Понятие комплексного числа. Формы записи комплексных чисел

Тема 2.2. Действия над комплексными числами

Раздел 3. Основы математического анализа

Тема 3.1. Введение в анализ

Тема 3.2. Дифференциальное исчисление

Тема 3.3. Интегральное исчисление

Раздел 4. Основы дискретной математики

Тема 4.1. Множества и отношения  
Тема 4.2. Основные понятия теории графов  
Раздел 5. Основы теории вероятностей и математической статистики  
Тема 5.1. Элементы теории вероятностей  
Тема 5.2. Элементы математической статистики  
Составитель: Смекалин И.В.

## **ЕН.02 Экологические основы природопользования**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОППССЗ**

Дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

### **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 представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

#### **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.

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 76 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 51 час;

самостоятельная работа обучающегося 25 часов;

Форма аттестации - зачёт.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Научные основы и принципы рационального природопользования

Тема 1.1 Научные основы и принципы рационального природопользования

Тема 1.2 Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.3 Охрана окружающей среды. Охрана животного и растительного мира.

Рациональное использование и охрана лесов.

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования аспекты экологии. Экологическое право. Государственный контроль за состоянием окружающей среды. Экологический мониторинг.

Тема 2.1 Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.2 Государственный контроль за состоянием окружающей среды.

Тема 2.3 Мониторинг загрязнения и методы контроля качества окружающей среды.

Тема 2.4 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды

Тема 2.5 Экологический паспорт предприятия

Составитель: Толстых В.В.

## ЕН. 03 Химия

### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### 2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Дисциплина ЕН. 03 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

### 3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### уметь:

- сравнивать, наблюдать, находить общие черты и различия, выделять существенные (значимые) черты химических систем, применять полученные знания для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;
- использовать знание свойств веществ и их растворов в профессиональной деятельности;
- составлять уравнения различных типов химических реакций;
- рассчитывать важнейшие характеристики химических систем (концентрацию, рН, скорость химической реакции, смещение химического равновесия и др.);
- решать практические задачи, опираясь на полученные знания и применять их при изучении специальных дисциплин.
- использовать методы химической идентификации веществ в бытовой и профессиональной деятельности.
- выбирать наименее экологически вредные способы деятельности в конкретной ситуации;
- применять принцип «здорового образа жизни» для организации бытовой и профессиональной деятельности.

#### знать:

- особенности химической картины мира, историю изменения химической картины мира с развитием науки;
- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;
- биоразнообразие, уровни организации живой материи;
- теорию основных разделов химии в соответствии с программой;
- основные законы химии, общетеоретические основы строения неорганических и органических соединений и основные понятия о механизмах химических реакций;
- особенности проявления теоретических закономерностей в растворах и биологических системах;

Формируемые профессиональные компетенции (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 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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 144 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 96 часов;

самостоятельная работа обучающегося 48 часов.

Форма аттестации – зачет, (дифференцированный зачет).

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Общая и неорганическая химия.

Тема 2.1 Основные понятия и законы химии

Тема 2.2. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.

Менделеева

Тема 2.3 Строение вещества, химическая связь

Тема 2.4 Вода, растворы, электролитическая диссоциация

Тема 2.5 Окислительно-восстановительные реакции

Тема 2.6 Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 2.7 Химические реакции

Тема 2.8 Металлы и неметаллы

Тема 2.9 Основы химической термодинамики

Тема 2.10 Химическая кинетика и катализ

Тема 2.11 Электрохимия

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1 Основные понятия аналитической химии

Тема 3.2 Метрология в химическом анализе

Тема 3.3 Титриметрический анализ

Тема 3.4 Метод кислотно-основного титрования

Тема 3.5 Метод редоксиметрии

Составитель: Олеярник Н.А.

## ЕН. 04 Информатика

### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### 2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Дисциплина ЕН.04 Информатика относится к вариативной части и входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

### 3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

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

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: эффективной организации индивидуального информационного пространства; автоматизации коммуникационной деятельности; эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

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

- различные подходы к определению понятия «информация»;
  - методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, единицы измерения информации;
  - назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
  - назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
  - использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
  - назначение и функции операционных систем.
- Формируемые профессиональные компетенции (ПК):
- 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

- 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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов; самостоятельная работа обучающегося 30 часов.

Форма аттестации - итоговая накопительная оценка.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Введение

Тема 1. Информационная деятельность человека

Тема 2. Информация и информационные процессы

Тема 3. Средства ИКТ

Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 5. Телекоммуникационные технологии

Составитель: Данилина Е.А.

### **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

#### **ОП. 01 Инженерная графика**

##### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

##### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП. 01 Инженерная графика входит в профессиональный цикл.

##### **3. Цели и задачи 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;

**знать:**

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования 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.

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 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.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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. Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

**4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 113 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 75 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 38 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

**5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Геометрическое черчение

Тема 1.1 Введение. Основные сведения по оформлению чертежей

Тема 1.2 Чертежный шрифт и выполнение надписей на чертежах

Тема 1.3 Основные правила нанесения размеров  
Тема 1.4 Геометрические построения и приемы вычерчивания технических деталей  
Раздел 2. Проекционное черчение  
Тема 2.1 Проецирование точки, прямой. Комплексный чертеж точки  
Тема 2.2 Проецирование плоскости  
Тема 2.3 Аксонометрические проекции  
Тема 2.4 Проецирование геометрических тел  
Тема 2.5 Сечение геометрических тел плоскостями  
Тема 2.6 Взаимное пересечение поверхностей тел  
Тема 2.7 Проекции моделей  
Раздел 3. Элементы технического рисования  
Тема 3.1 Плоские фигуры и геометрические тела  
Раздел 4. Машиностроительное черчение  
Тема 4.1 Основные положения  
Тема 4.2 Изображения - виды, разрезы, сечения  
Тема 4.3 Резьба, резьбовые изделия  
Тема 4.4 Эскизы деталей и рабочие чертежи  
Тема 4.5 Разъемные и неразъемные соединения деталей  
Тема 4.6 Зубчатые передачи  
Тема 4.7 Общие сведения об изделиях и составлении сборочных чертежей  
Тема 4.8 Чтение и детализирование чертежей  
Раздел 5. Чертежи и схемы по специальности  
Тема 5.1 Чтение и выполнение схем  
Раздел 6. Элементы строительного черчения  
Тема 6.1 Общие сведения о чертеже  
Составитель: Измоденова А.Р.

## **ОП. 02 Техническая механика**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП.02 Техническая механика входит в профессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

**знать:**

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;

- принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 144 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 96 часов;

самостоятельная работа обучающегося 48 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Теоретическая механика

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Основные понятия и аксиомы статики

Тема 1.3. Плоская система сходящихся сил

Тема 1.4. Пара сил и ее момент

Тема 1.5. Плоская система произвольно расположенных сил

Тема 1.6. Балочные системы



Тема 1.7. Центр тяжести  
Тема 1.8. Основные понятия кинематики  
Тема 1.9. Кинематика точки  
Тема 1.10. Основные понятия и аксиомы динамики  
Тема 1.11. Работа и мощность  
Раздел 2. Сопротивление материалов  
Тема 2.1. Основные положения  
Тема 2.2. Методы сечений. Виды деформаций  
Тема 2.3. Растяжение и сжатие  
Тема 2.4. Расчеты на срез и смятие  
Тема 2.5. Кручение и сдвиг  
Тема 2.6. Изгиб  
Тема 2.7. Устойчивость сжатых стержней  
Раздел 3. Детали машин  
Тема 3.1. Основные понятия и определения  
Тема 3.2. Соединение деталей  
Тема 3.3. Общие сведения о передачах  
Тема 3.4. Фрикционные передачи  
Тема 3.5. Зубчатые передачи  
Тема 3.6. Червячные передачи  
Тема 3.7. Ременные передачи  
Тема 3.8. Цепные передачи  
Тема 3.9. Механизмы возвратно - поступательного и колебательного движений  
Тема 3.10. Редукторы. Вариаторы  
Тема 3.11. Оси, валы и соединения  
Составитель: Жданов В.В.

### **ОП. 03 Электротехника и электронная техника**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

#### **2. Место дисциплины в структуре АОПСССЗ**

Дисциплина ОП. 03 Электротехника и электронная техника входит в профессиональный цикл.

#### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

#### **знать:**

- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электротехническую терминологию;
- основные законы электротехники;
- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;

- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
- правила эксплуатации электрооборудования.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося 30 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1.

Тема 1.1 Электрические цепи постоянного тока

Тема 1.2 Электромагнетизм

Тема 1.3 Электрические измерения

Тема 1.4 Однофазные электрические цепи переменного тока

Тема 1.5 Электрические машины постоянного тока

Тема 1.6 Электрические и магнитные элементы автоматики

Раздел 2.

Тема 2.1 Электровакуумные приборы

Тема 2.2 Полупроводниковые приборы

Тема 2.3 Электронные выпрямители и стабилизаторы

Тема 2.4 Электронные усилители

Тема 2.5 Электронные генераторы

Тема 2.6 Монтажные схемы

Составитель: Овсянникова Л.И.

## **ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит в профессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося 30 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Тема 1. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов

Тема 2. Микробиология молока и молочных продуктов

Тема 3. Микробиология мяса и мясных продуктов, яиц и яичных продуктов

Тема 4. Микробиология рыбы, рыбных и морепродуктов

Тема 5. Микробиология зерномучных, хлебобулочных, кондитерских и кулинарных продуктов

Тема 6. Микробиология плодов и овощей

Тема 7. Пищевые заболевания и отравления

Тема 8. Гигиена и санитария

Составитель: Степанова К.В

## **ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных входит в профессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);

использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.

#### **знать:**

-морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;

-строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;

-строение, топографию и физиологические функции органов движения;

-строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;

-строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;

-строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;

-строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;

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

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

Форма аттестации - экзамен.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Введение. Предмет и методы изучения анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных

Тема 1.1 Органы опорной системы (связка, хрящ, кость, опорные ткани). Общие закономерности строения и развития скелета. Деление его на отделы

Тема 1.2 Органы опорной системы: связка, хрящ, кость

Тема 1.3 Грудной отдел позвоночного столба

Тема 1.4 Общие закономерности развития и строения позвоночного столба и его элемента позвонка. Развитие скелета головы

Тема 1.5 Поясничный, крестцовый, хвостовой отделы позвоночного столба

Раздел 2. Анатомия и морфология

Тема 2.1 Периферический скелет. Общие закономерности развития и строения скелета конечностей

Тема 2.2 Скелет поясов и звеньев свободных грудных конечностей. Суставы грудной конечности их связки у сельскохозяйственных животных

Тема 2.3 Общие принципы строения мышечной системы. Вспомогательные органы мышечной системы

Тема 2.4 Скелет поясов и звеньев свободных грудных конечностей. Суставы грудной конечности их связки у сельскохозяйственных животных

Тема 2.5 Анатомия и физиология мышечной ткани. Механизм мышечных сокращений. Мышцы позвоночного столба, головы, грудной и тазовой конечностей. Мышцы туловища

Тема 2.6 Дерматология. Общий покров. Состав системы, общие принципы анатомического и гистологического строения. Роговые и железистые производные кожи

Тема 2.7 Морфофункциональные строения кожи и ее производные. Видовые особенности кожи (копыта, рога, волосы) их виды, производные кожи (молочная железа)

Тема 2.8 Спланхнология. Общие принципы строения трубчатых и паренхиматозных органов

Тема 2.8.1 Аппарат пищеварения: строение органов ротовой полости и переднего отдела пищеварительной трубки сельскохозяйственных животных. Желудочное пищеварение

Тема 2.8.2 Общие принципы строения органов среднего и заднего отделов кишечной трубки. Застенные железы 12-ти перстной кишки

Тема 2.8.3 Строение тонкого и толстого отделов кишечника

Тема 2.9 Закономерности развития и строения органов дыхания. Физиология дыхания

Тема 2.9.1 Аппарат дыхания: общие принципы анатомического строения органов дыхания у млекопитающих и птиц

Тема 2.10 Закономерности развития и строения органов мочеотделения: Три генерации почек Физиология мочеотделения

Тема 2.10.1 Аппарат органов мочеотделения: состав и строение. Типы почек. Физиология мочеотделения

Тема 2.11 Общая характеристика развития и строения органов размножения самцов и самок

Тема 2.11.1 Аппарат органов размножения самок топография, анатомическое строение и видовые особенности у сельскохозяйственных животных

Тема 2.12 Ангиология. Общая характеристика развитие сердечнососудистой системы.

Тема 2.13 Аппарат кровообращения. Сердце, круги кровообращения, магистральные сосуды туловища у сельскохозяйственных животных

Тема 2.14 Закономерности строения артерий и вен, особенности хода и ветвление сосудов. Венозные бассейны

Тема 2.15 Аппарат лимфообращения, его состав, лимфатические протоки. Строение лимфатического узла. Региональные лимфоцентры

Тема 2.15.1 Общая характеристика и развитие аппарата лимфообращения их протоков. Закономерности строения

Тема 2.16 Спинной мозг деление его на отделы. Спинномозговые нервы и их сплетения у сельскохозяйственных животных

Тема 2.17 Эндокринология. Анатомия и физиология желез внутренней секреции их классификация, морфологические особенности строения

Тема 2.18 Строение большого и ромбовидного мозга, черепно-мозговые нервы (I-XII пары)

Тема 2.19 Нейрология. Общие закономерности строения нервной системы. Физиология соматической и вегетативной нервной систем. Рефлекторная дуга, развитие спинного и головного мозга. Вегетативная нервная система, состав и строение

Составитель:Макарова Л.И.

## **ОП. 06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АООПССЗ**

Дисциплина ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов входит в профессиональный цикл.

### **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;

**знать:**

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

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося- 30 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Специальная часть биохимии

Тема 1.1 Биохимия мышечной ткани и крови

Тема 1.2 Биохимия соединительной и жировой тканей

Тема 1.3 Биохимия покровной и нервной тканей

Тема 1.4 Биохимия внутренних органов, эндокринных и пищеварительных желез

Раздел 2. Биохимия мяса

Тема 2.1 Химический состав мяса и его пищевая ценность. Автолитические изменения мяса при охлаждении и хранении

Тема 2.2 Изменения мяса при замораживании. Биохимические изменения мяса под воздействием микроорганизмов

Тема 2.3 Изменения мяса в процессе посола и при копчении

Тема 2.4 Изменения мяса при тепловом воздействии



## **ОП. 07 Автоматизация технологических процессов**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АООПССЗ**

Дисциплина ОП.07 Автоматизация технологических процессов входит в профессиональный цикл.

### **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;

**знать:**

– понятие механизации и автоматизации производства, их задачи;

– принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

– основные понятия автоматизированной обработки информации;

– классификацию автоматических систем и средств измерений;

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

– классификацию технических средств автоматизации;

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

– типовые средства измерений, область их применения;

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

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 172 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 115 часов;

самостоятельная работа обучающегося 57 часов.

Форма аттестации - экзамен.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Средства измерения

Введение

Тема 1.1 Основные понятия и определения автоматизации

Тема 1.2 Классификация методов измерения основных параметров технологического процесса

Тема 1.3 Технические средства измерения температуры

Тема 1.4 Технические средства измерения давления

Тема 1.5 Технические средства измерения расхода и количества жидкости

Тема 1.6 Технические средства измерения уровня

Тема 1.7 Технические средства измерения состава и свойств вещества

Раздел 2. Основные теории автоматического регулирования

Тема 2.1 Автоматическое регулирование, его объекты, их свойства

Тема 2.2 Автоматические регуляторы

Тема 2.3 Автоматические системы регулирования

Тема 2.4 Исполнительные механизмы и рабочие органы

Тема 2.5 Вспомогательные средства автоматизации

Раздел 3. Автоматизация типовых процессов пищевых производств

Тема 3.1 Проектирование систем автоматизации технологических процессов

Тема 3.2 Приборы и технические средства автоматизации

Тема 3.3 Автоматизация типовых процессов

Тема 3.4 Автоматизированные системы управления

Составитель: Хабибуллина Р.А.

## **ОП. 08 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП. 08 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

### **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 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 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.

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 135 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 90 часов;

самостоятельная работа обучающегося 45 часов.

Форма аттестации - зачёт.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий

Тема 1.1 Глобальная сеть Internet. Службы сети Internet

Тема 1.2 Информационные системы и технологии

Раздел 2. Автоматизированные рабочие места (арм), их локальные и отраслевые сети

Тема 2.1 Автоматизированные системы. Автоматизированные рабочие места

Тема 2.2 Автоматизированные рабочие места их локальные сети

Раздел 3. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы

Тема 3.1 Программное обеспечение компьютера

Тема 3.2 Прикладное программное обеспечение

Тема 3.3 ТП MS WORD

Тема 3.4 ТП MS Excel

Тема 3.5 MS PowerPoint

Тема 3.6 Базы данных. СУБД MS Access

Раздел 4. Интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности

Раздел 5. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ по отраслям и сферам деятельности

Тема 5.1 Пакет прикладных программ Microsoft Office

Раздел 6. Экспертные системы и системы поддержки принятия решений, моделирования и программирования

Составители: Данилина Е.А., Карташов Д.Н.

### **ОП. 09 Метрология и стандартизация**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

#### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП. 09 Метрология и стандартизация входит в профессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

– использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

– проводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

– основные понятия метрологии;

– задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

– формы подтверждения соответствия;

– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно – методических стандартов;

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

Формируемые профессиональные компетенции (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 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 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 77 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 51 час;

самостоятельная работа обучающегося 26 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Ключевые понятия дисциплины

Тема 1.1 Предмет, цели, задачи и структура дисциплины.

Раздел 2. Основы стандартизации

Тема 2.1 Методологические основы стандартизации и технического регулирования.

Тема 2.2 Принципы и методы стандартизации.

Тема 2.3 Средства стандартизации и принципы технического регулирования.

Тема 2.4. Техническое регулирование.

Раздел 3. Основы метрологии

Тема 3.1 Структурные элементы метрологии.

Тема 3.2 Объекты и субъекты метрологии.

Тема 3.3 Средства и методы измерений.

Тема 3.4 Основы теории измерений.

Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 4.1 Оценка и подтверждение соответствия.

Тема 4.2 Правила проведения сертификации и декларирования товаров и услуг.

Составитель: Измоденова А.Р.

### **ОП. 10 Правовые основы профессиональной деятельности**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

#### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

#### **3. 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.

Формируемые профессиональные компетенции (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 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 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 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 75 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 50 часов; самостоятельная работа обучающегося 25 часов.

Форма аттестации – итоговая накопительная оценка.

## **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Право и закон

Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.3 Экономические споры

Тема 1.4 Понятие юридического лица

Раздел 2. Основные виды хозяйственных договоров

Тема 2.1 Особенность правового регулирования хозяйственных договоров

Раздел 3. Труд и социальная защита

Тема 3.1 Трудовое право как отрасль права.

Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 3.3 Трудовой договор

Тема 3.4 Рабочее время и время отдыха

Тема 3.5 Заработная плата

Тема 3.6 Трудовая дисциплина

Тема 3.7 Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 3.8 Трудовые ресурсы

Тема 3.9 Социальное обеспечение граждан

Раздел 4. Особенности разрешения экономических споров в арбитражном суде

Тема 4.1 Разрешение экономических споров в арбитражном суде

Раздел 5. Административное право

Тема 5.1 Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 5.2 Субъекты административных правонарушений

Тема 5.3 Ответственность по административному праву

Составитель: Жукова К.Н.

## **ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

– анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

– основные положения экономической теории;

– принципы рыночной экономики;

– современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов;

– роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

– механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

– механизмы формирования заработной платы;

– формы оплаты труда;

– стили управления, виды коммуникации;



- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов; самостоятельная работа обучающегося 30 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачёт.

## **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Сущность экономики и история ее развития

Тема 1.2 Производство и экономика

Тема 1.3 Принципы рыночной экономики

Тема 1.4 Макроэкономические показатели

Тема 1.5 Макроэкономическая нестабильность

Тема 1.6 Макроэкономическое регулирование

Раздел 2. Экономика сельского хозяйства

Тема 2.1 Место сельского хозяйства в АПК

Тема 2.2 Предприятие – объект и материальная база предпринимательства

Тема 2.3 Факторы сельскохозяйственного производства

Тема 2.4. Техничко-экономические показатели

Тема 2.5. Оплата труда в сельском хозяйстве

Раздел 3. Основы менеджмента

Тема 3.1 Сущность современного менеджмента

Тема 3.2 Цикл управления

Тема 3.3 Методы управления

Раздел 4. Основы маркетинга

Тема 4.1 Сущность маркетинга

Тема 4.2 Основные стратегии маркетинга

Составитель: Коновалова Е.Л.

## **ОП. 12 Охрана труда**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП.12 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

### **3. 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;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- 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;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения 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;
- возможных последствий 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

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 60 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 часов; самостоятельная работа обучающегося 20 часов.

Форма аттестации – зачет, (итоговая накопительная оценка).

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Основы охраны труда

Тема 1.1 Трудовая деятельность человека. Основные принципы обеспечения безопасности труда

Тема 1.2 Основные принципы обеспечения охраны труда

Тема 1.3 Основные положения трудового права. Правовые основы охраны труда

Тема 1.4 Государственное регулирование в сфере охраны труда

Тема 1.5 Государственные нормативные требования по охране труда

Тема 1.6 Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка

Тема 1.7. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда

Раздел 2. Основы управления охраной труда в организации

Тема 2.1 Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда

Тема 2.2 Управление внутренней мотивацией работников на безопасный труд и соблюдение требований охраны труда. Организация системы управления охраной труда

Тема 2.3 Социальное партнерство работодателя и работников в сфере охраны труда. Организация общественного контроля

Тема 2.4 Аттестация рабочих мест по условиям труда

Тема 2.5 Разработка инструкций по охране труда

Тема 2.6 Организация обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций

Тема 2.7 Предоставление компенсаций за условия труда; обеспечение работников средствами индивидуальной защиты

Тема 2.8 Основы предупреждения профессиональной заболеваемости

Тема 2.9 Документация и отчетность по охране труда. Сертификация работ по охране труда в организациях

Раздел 3. Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности

Тема 3.1 Основы предупреждения производственного травматизма

Тема 3.2 Техническое обеспечение безопасности зданий и сооружений, оборудования и инструмента, технологических процессов

Тема 3.3 Коллективные средства защиты: вентиляция, освещение, защита от шума и вибрации

Тема 3.4 Опасные производственные объекты и обеспечение промышленной безопасности. Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью

Тема 3.5 Обеспечение электробезопасности. Обеспечение пожарной безопасности

Тема 3.6 Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях. Социальная защита пострадавших на производстве

Раздел 4. Социальная защита пострадавших на производстве

Тема 4.1 Общие правовые принципы возмещения причиненного вреда

Тема 4.2 Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний

Тема 4.3 Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве

Тема 4.4 Порядок расследования и учета профессиональных заболеваний. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве

Составитель: Абзалилова А.М.

## **ОП. 13 Процессы и аппараты**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре АОПСССЗ**

Дисциплина ОП.13 Процессы и аппараты относится к вариативной части и входит в профессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

-рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств.

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

-устройство и принципы действия аппаратов пищевых производств.

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 168 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 112 часов; самостоятельная работа обучающегося 56 часов.  
Форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план дисциплины:**

Введение.

Раздел 1. Основные положения

Тема 1.1 Основные законы и понятия процессов пищевой технологии и положения теории подобия

Тема 1.2 Свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов

Тема 1.3 Методы расчета и проектирования процессов и аппаратов

Раздел 2. Механические процессы

Тема 2.1 Измельчение

Тема 2.2 Сортирование

Тема 2.3 Классификация

Тема 2.4 Обработка материалов давлением

Раздел 3. Гидромеханические процессы

Тема 3.1 Основы гидромеханики

Тема 3.2 Разделение неоднородных систем

Тема 3.3 Отстаивание и осаждение

Тема 3.4 Фильтрация

Тема 3.5 Очистка воздуха и промышленных газов

Тема 3.6 Перемешивание, смешивание и псевдоожижение

Раздел 4. Теплообменные процессы

Тема 4.1 Основы теплопередачи

Тема 4.2 Теплообменные аппараты

Тема 4.3 Выпаривание

Тема 4.4 Конденсация

Раздел 5. Холодильные процессы

Тема 5.1 Основы холодильной техники

Тема 5.2 Холодильные машины

Тема 5.3 Замораживание и размораживание

Раздел 6. Массообменные процессы

Тема 6.1 Теоретические основы процессов массопередачи

Тема 6.2 Сушка

Тема 6.3 Кристаллизация

Тема 6.4 Абсорбция, адсорбция, перегонка и ректификация

Раздел 7. Процессы пищевой биотехнологии

Раздел 8. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов

Составитель: Хабибуллина Р.А.

### **ОП. 14 Безопасность жизнедеятельности**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

#### **2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ**

Дисциплина ОП. 14 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный цикл

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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;

**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.

Формируемые профессиональные компетенции (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 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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов;

самостоятельная работа обучающегося 34 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и задачи населения в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация

Тема 1.2 Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Назначение и задачи гражданской обороны

Тема 1.3 Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, средства защиты.

Тема 1.4 Обеспечение устойчивости работы агропромышленного комплекса

Раздел 2. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний

Тема 2.1 Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества, негативное воздействие на организм человека курения табака.

Тема 2.2 Сердечно-сосудистые заболевания

Тема 2.3 Инфекционные болезни

Тема 2.4 Оказание первой медицинской помощи, пострадавшим в различных ситуациях

Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1 История создания вооруженных сил России

Тема 3.2 Основы обороны государства

Тема 3.3 Организация, воинский учёт и военная служба

Тема 3.4 Основы военно-патриотического воспитания молодёжи

Тема 3.5 Общевоинские уставы



Тема 3.6 Строевая подготовка  
Тема 3.7 Огневая подготовка  
Тема 3.8 Тактическая подготовка  
Составитель: Новожилов В.Н.

#### **4.4 Рабочие программы профессиональных модулей (аннотации)**

##### **ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**

###### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптационной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень) в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и

кроликов и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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.

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.

###### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

###### **иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

###### **уметь:**

- определять упитанность скота, категории 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;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**3.Общая трудоёмкость профессионального модуля**

Всего 537 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 393 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 262 часа; самостоятельной работы обучающегося 131 час.

учебной практики -72 часа (2нед.);

производственной практики – 72 часа (2нед.).

Формы аттестации:

МДК. 01.01 – экзамен, курсовая работа, итоговая накопительная оценка;

УП.01.01 – зачёт;

ПП.01.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.01 – экзамен (квалификационный).

**4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов

Тема 1.1. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли

Тема 1.2. Состав, свойства мяса и мясных продуктов.

Тема 1.3. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли.

Тема 1.4. Вспомогательные материалы мясной отрасли.

Тема 1.5. Классификация предприятий и выпускаемой продукции.

Тема 1.6. Организация основного и вспомогательного производства.

Тема 1.7. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли.

Раздел 2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.

Тема 2.1. Убой и маркировка скота.

Раздел 3. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Тема 3.1. Первичная переработка туш.

- Раздел 4. Технологическое оборудование первичного цеха и птицепеха  
Тема 4.1. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях.  
Тема 4.2. Оборудование цеха убоя скота и разделка туш.  
Тема 4.3. Оборудование цеха убоя птицы и кроликов.  
Тема 4.4. Оборудование для холодильной обработки мяса, птицы и кроликов.  
Тема 4.5. Компоновка технологических линий.  
Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

## **ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптационной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности: Обработка продуктов убоя и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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.

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.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

#### **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 технологического 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;

#### **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.

### **3.Общая трудоемкость профессионального модуля**

Всего 535 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 391 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 261 час;

самостоятельной работы обучающегося 130 часов.

учебной практики 108 часов (3нед.);

производственной практики – 36 часов (1нед.).

Формы аттестации:

МДК. 02.01 – итоговая накопительная оценка, экзамен;

УП.02.01 – зачёт;

ПП.02.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.02 – экзамен (квалификационный).

### **4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса «Технология обработки продуктов убоя»:

Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.

Тема 1.1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.

Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

Тема 2.1. Технология обработки субпродуктов.

Тема 2.2. Выработка эндокринно-ферментного сырья.

Тема 2.3. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха.

Тема 2.4. Производство пищевых и топленых жиров.

Тема 2.5.Производство животных кормов.

Тема 2.6.Переработка крови убойных животных.

Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового комплекса.

Тема 3.1. Оборудование цеха обработки субпродуктов.

Тема 3.2. Оборудование цеха обработки кишечного сырья.

Тема 3.3. Оборудование цеха обработки продуктов из крови.

Тема 3.4. Оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера.

Тема 3.5. Оборудование цеха по производству пищевых животных жиров.

Тема 3.6. Оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.

Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

## **ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптационной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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.

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.

### **2.Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

#### **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.

#### **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.

### **3.Общая трудоемкость профессионального модуля**

Всего 1020 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 516 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 344 часа;  
самостоятельной работы обучающегося -172 часа.

учебной практики -180 часов (5 нед.);

производственной практики – 324 часа (9 нед.);

Формы аттестации:

МДК. 03.01 – дифференцированный зачёт;

МДК. 03.02 - дифференцированный зачёт;

УП.03.01 – зачёт;

УП.03.02 - зачёт;

ПП.03.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.03 – экзамен (квалификационный).

#### **1. Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

##### **Содержание междисциплинарного курса МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий**

Раздел 1. Технология производства колбасных изделий

Тема 1.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий.

Тема 1.2.Технологический процесс колбасных изделий. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий.

Тема 1.3.Технологическое оборудование для измельчения мясного сырья;

Тема 1.4.Технологическое оборудование для посола мяса.

Тема 1.5.Технологическое оборудование для перемешивания и смешивания мясных продуктов.

Тема 1.6.Технологическое оборудование для шприцевания колбасной оболочки.

Тема 1.7.Технологическое оборудование для формирования колбас.

Тема 1.8. Технологическое оборудование для термической обработки колбасных изделий.

### **МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.**

Раздел 2.

Тема 2.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий.

Тема 2.2. Технология производства копченых изделий.

Тема 2.3. Технология производства полуфабрикатов.

Тема 2.4. Технологическое оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Составители: Титова Н.В., Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

## **ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**

### **1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптационной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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.

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.

### **2.Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.**

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

**иметь практический опыт:**

-планирования работы структурного подразделения;

-оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

-принятия управленческих решений.

**Уметь:**

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

**Знать:**

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

**3.Общая трудоёмкость профессионального модуля**

Всего 261 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов; самостоятельной работы обучающегося - 75 часов. производственной практики – 36 часов (1нед.);

Формы аттестации:

МДК. 04.01 – курсовая работа;

ПП.04.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.04 – экзамен (квалификационный).

**4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

**Содержание междисциплинарного курса МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения**

Раздел 1. Организация сельскохозяйственного производства.

Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1. Предмет и метод организации с/х производства.

Тема 1.2. Специализация. Размеры с/х производства.

Тема 1.3. Организация использования средств производства.

Раздел 2. Организация трудовых отношений на с/х производстве.

Тема 2.1. Организация труда.

Тема 2.2. Организация материального стимулирования работников.

Тема 2.3. Организация внутрихозяйственных отношений.

Раздел 3. Организация отраслей животноводства.

Тема 3.1. Основы организации животноводства.

Тема 3.2. Организация скотоводства.

Раздел 4. Организация маркетинга и АХО предприятия.

Тема 4.1. Организация маркетинга.

Тема 4.2. Анализ хозяйственной деятельности предприятия.

Раздел 5. Менеджмент в сельскохозяйственном производстве

Тема 5.1. Управление сельскохозяйственным производством.

Тема 5.2. Управление сельскохозяйственным производством.

Тема 5.3. Управление персоналом.

Тема 5.4. Стратегический менеджмент.

Составитель: Коновалова Е.Л.



**Профессиональный модуль**  
**ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего**  
**12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является вариативной частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **3. Общая трудоёмкость профессионального модуля**

Всего 174 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 34 часа.  
 учебной практики 72 часа (2нед.);

Формы аттестации:

МДК.05.01 – итоговая накопительная оценка;

УП,05.01 – зачет;

ПМ.03 – экзамен (квалификационный).

### **4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

#### **МДК.05.01 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы**

**Раздел 1.** Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

1.1. Отделение частей тушки в соответствии с требованиями технологии.

1.2. Укладка отдельных частей тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.

1.3. Отделение частей мяса от тушки.

**Раздел 2.** Изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол, вырезка котлеты в соответствии с установленными требованиями.

2.1. Взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы.

2.2. Отделение оставшегося филейного мяса от косточек, закладка его в тазик для приготовления рубленых котлет.

Составитель: Хабибулина Р.А.

### **4.5 Программы учебной практики (аннотации)**

#### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**

учебная практика УП.01.01 Первичная переработка сельскохозяйственных животных

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

#### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

#### **3.Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен:

**иметь практический опыт работы:**

-приемки скота, птицы и кролика;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**уметь:**

- определять упитанность скота, категории 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;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

Формируемые профессиональные компетенции (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 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ. 01 -72 часа (2 недели).

Форма аттестации - зачет.

Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И., Титова Н.В.

### **ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

#### **учебная практика УП.02.01 Обработка продуктов убоя крупного рогатого скота, свиней, сельскохозяйственной птицы**

##### **1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя.

##### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

##### **3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен :

###### **иметь практический опыт работы:**

обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

###### **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.

###### **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.

Формируемые профессиональные компетенции (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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Количество часов на освоение программы по учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.02 - 108 часов (3 недели).

Форма аттестации - зачет.

Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И., Титова Н.В.

### **ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Учебная практика УП.03.01 Изучение технологического процесса производства колбасных изделий**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

#### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

#### **3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт работы:**

производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

**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.

**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.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.03 - 108 часов (3недели).

Форма аттестации – зачет.

Составители: Хабибуллина Р.А., Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

### **Учебная практика УП.03.02 Изучение технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

#### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

#### **3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт работы:**

производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

##### **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.

**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.

**Формируемые профессиональные компетенции (ПК):**

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.

**Формируемые общие компетенции (ОК):**

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.

**4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.03 -72 часа (2недели).

Форма аттестации - зачет.

Составители: Хабибуллина Р.А., Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.



**ПМ.05Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель  
полуфабрикатов из мяса птицы**  
**Учебная практика УП.05.01 Выполнение работ по профессии рабочего 12397  
Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

**1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

**2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

**3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- производство полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса с/ птицы и соответствие технологическим требованиям к полуфабрикатам мяса сельскохозяйственной птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы;
- использовать различные технологии производства;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов из мяса домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при производстве полуфабрикатов из мяса домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и производства блюд из мяса домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса домашней птицы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Количество часов на освоение программы по учебной практики:**

В рамках освоения ПМ. 05 -72 часа (2 недели).

Форма аттестации - зачет.

Составитель: Хабибуллина Р.А.

### **4.6 Программы производственной практики (аннотации)**

#### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**

##### **ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

##### **1. Область применения программы**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

##### **2. Цели и задачи производственной практики:**

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

##### **3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ01. обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов;  
- размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

##### **уметь:**

- определять упитанность скота, категории 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;  
- вести учет сырья и продуктов переработки;  
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;  
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;  
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;  
- контролировать режимы холодильной обработки;

- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов; порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов;

Формируемые профессиональные компетенции (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 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Формируемые общие компетенции (ОК):

ОК1. 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.

**4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 01. -72 часа (2 недели).

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Составители: Хабибуллина Р.А., Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

**ПМ 02. Обработка продуктов убоя**

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**1. Область применения программы**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных

продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):- Обработка продуктов убоя.

## **2. Цели и задачи производственной практики:**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

## **3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ02. обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

-обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  
-эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

### **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;

### **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.

Формируемые профессиональные компетенции (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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ. 02 - 36 часов (1 неделя).

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

Составители: Хабибуллина Р.А., Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

### **ПМ03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

ПП.03.01 производственная практика (по профилю специальности)

#### **1. Область применения программы**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

#### **2. Цели и задачи производственной практики:**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

#### **3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен

##### **иметь практический опыт:**

- производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

##### **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;

**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.

**Формируемые профессиональные компетенции (ПК):**

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.

**Формируемые общие компетенции (ОК):**

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.

**4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 03. - 324 часа (9 недель).

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

Составители: Хабибуллина Р.А., Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

**ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**  
ПП 04.01 производственная практика (по профилю специальности)

**1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация работы структурного подразделения.

**2. Цели и задачи производственной практики**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

**3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

#### **4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 04. – 36 часов (1 неделя).

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

Составители: Хабибуллина Р.А., Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

### **Программа производственной практики (преддипломной)**

#### **1. Область применения программы**

Программа производственной (преддипломной) практики является обязательной частью АОПССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- Обработка продуктов убоя;
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

#### **2. Место практики в структуре АОПССЗ**

Производственная практика (преддипломная) входит в профессиональный цикл.

#### **3. Цели и задачи практики - требования к результатам**

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

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.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;

- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

**3. Аттестация по итогам преддипломной практики** проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

**4. Общая трудоёмкость производственной практики (преддипломной) составляет 144 часа (4 нед.).**

Составители: Хабибуллина Р.А., Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

## **5. Требования к условиям реализации, ресурсному обеспечению АОПССЗ**

### **5.1 Требования к кадровому обеспечению**

Реализация адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

Педагогические работники, обеспечивающие образовательный процесс прошли повышение квалификации, в том числе по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которые учитываются при организации образовательного процесса. К реализации адаптированной образовательной программы, при необходимости, могут быть привлечены социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

В учебном процессе по реализации профессионального цикла участвует 13 преподавателей, из них: 3 преподавателя имеют ученое звание кандидата наук, 5 преподавателей имеют первую категорию.

Список преподавателей, реализующих АОППССЗ по специальности 19.02.07 Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Фамилия И.О. преподавателя	Дисциплина	Квалификация по диплому о высшем образовании	Ученая степень, категория	Повышение квалификации, стажировка
1	Абзалилова А.М.	Охрана труда	Высшее, 2000 г. УГАВМ, специальность: Ветеринария Квалификация: Ветврач-Зооинженер ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный университет», Педагогика и психология общего и профессионального образования, (профессиональная переподготовка), 2016 г.	кандидат вет. наук	ТАТ, Оператор ЭВМ, г. Троицк, 2001 г. Негосударственное аккредитованное частное образовательное учреждение ВПО «Современная гуманитарная академия», Менеджмент персонала, 2014 г., 144 ч.; ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72 ч.
2	Андреев А. А.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Высшее, 1986 г. Челябинский политехнический институт Специальность: Экономика и организация машиностроительной промышленности Квалификация: инженер-экономист.	кандидат эконом.наук	Курсы ПК по программе «Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в СПО» ФГБОУ ВО ЮУрГАУ 2016 г., 72ч.
3	Гареев Р.Ш	ПМ.02 Обработка продуктов убоя ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Учебная практика Производственная практика	Высшее, 1978. г. Троицкий ветеринарный институт, Специальность: Зоотехния Квалификация: Зооинженер. Высшее, 1993 г. Педагогический факультет Московской ветакадемии, Квалификация: Преподаватель с/х техникумов.	первая	ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72 ч. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, 2015 г., 72 ч., Сертификат Цент компьютерного обучения «Специалист» при МГТУ им. Н.Э .Баумана, пользователь современного компьютера, 2016 г.
4	Данилина Е.А.	Информатика Информационные	Высшее, 2006г УГАВМ;	первая	МБОУ ДПО Учебно-методический центр г. Челябинска, по программе Основы образовательной

		технологии в профессиональной деятельности	<p>Специальность: Товароведение и экспертиза товаров; Квалификация: товаровед – эксперт; ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный университет», Педагогика и психология общего и профессионального образования, (профессиональная переподготовка) 2016 г.; ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный университет», Управление на государственном, региональном и муниципальном уровне, (профессиональная переподготовка) 2015 г. ООО УЦ «Профессионал», Информационные технологии в профессиональной деятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации, преподаватель информационных технологий, г. Москва (профессиональная переподготовка), 2018 г. 600 ч.</p>		<p>робототехники, 2012 г., 36ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях, 2017 г., 72 ч.; ФГБОУ ДПОС РАКО АПК, «Инновационные технологии и организация производства в АПК», г. Москва, 2015 г.</p>
5	Дедина М.Н.	Иностранный язык	<p>Высшее, 2001г. Современный гуманитарный институт, Направление: «Юриспруденция» бакалавр юриспруденции Автономная некоммерческая организация ВО «Университет Российского инновационного образования», Преподавание английского языка в общеобразовательном учреждении, Учитель английского языка, (профессиональная переподготовка) 2017 г., 720 ч.</p>	первая	<p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Пользователь персонального компьютера, 2016г., 72ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч. АНО ИНО «Профессионал», Основы теории обучения и преподавания английского языка, 2018 г., 90 ч.</p>
6	Дипринда	История	Высшее, 2008 г.	первая	ФГБОУ ВПО «Уральская государственная

	Н.В.		Челябинский государственный университет, Специальность: «История» Квалификация: Историк, преподаватель истории.		академия ветеринарной медицины», Методика разработки электронного учебника, 2015 г., 72 ч.; ЮУрГАУ ИВМ, курсы ПК по программе «Использование дистанционных образовательных технологий в профобразовании», 2016г.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч.
7	Жукова К.Н.	Правоведение; Правовые основы профессиональной деятельности	Высшее: 2015 г. ТФ ЧелГУ; Специальность: Юриспруденция, Квалификация: Юрист.	без категории	ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Школа начинающего преподавателя, 2017 г., 72 ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч.
8	Зайцева Л. В.	Физика	Высшее, 1973 г. Челябинский педагогический институт, учитель физики.	первая	Курсы ПК по программе «Инновационные технологии и организация производства в АПК», г. Москва, ФГБОУ ДПОС «РАКО АПК» 2015 г.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк. 2017 г., 72ч.
9	Измоденова А.Р.	Инженерная графика; Метрология и стандартизация	Высшее, 1975 г. Челябинский институт механизации и электрификации сельского хозяйства, Специальность: Механизация с.х. Квалификация: Инженер-механик преподаватель с/х технических дисциплин. Московская ордена Трудового Красного Знамени Институт инженеров с/х производства им. В.П. Горячкина, Педагогическое отделение по специальности «механизация с/х», Преподаватель сельскохозяйственных дисциплин, 1989 г.	без категории	ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Пользователь персонального компьютера" г. Троицк, 2016 г., 72ч.

10	Коновалова Е.Л.	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	Высшее, 1985 г. Троицкий ветеринарный институт, Специальность: Ветеринария Квалификация: Ветеринарный врач. ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Экономика и менеджмент организации, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 504 ч.	кандидат биол. наук	ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный университет», Психолого-педагогическая подготовка преподавателя высшей школы, 2012 г., 72ч.; ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72 ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Использование дистанционных образовательных технологий в профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» Экономика, менеджмент, организация производства на предприятиях АПК г. Троицк, 2017 г., 36 ч.
11	Ложкина О.Ю.	Русский язык и литература  Русский язык и культура речи	Высшее, 2009 г. ГОУ ВПО «Челябинский государственный университет; Специальность: Филология; Квалификация: Филолог, преподаватель.	первая	ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72 ч.; ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Организация образовательного процесса с использованием инновационных методов обучения, 2015 г., 72ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Пользователь персонального компьютера, 2016г., 72 ч.
12	Лушникова Н.А.	География Экологические основы природопользования	Высшее, 1997 г. Троицкий ветеринарный институт, Специальность: Ветеринария; Квалификация: Ветеринарный врач зооинженер. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Теория и методика	первая	АНО ДПО УЦ ПК «ПрофСтандарт», переподготовка, Пользователь ПК, 2014 г., 72ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях, 2017 г., 72 ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Использование электронных образовательных технологий в

			<p>профессионального обучения, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 512 ч.;</p> <p>АНО ДПО "Межрегиональная Академия СиПК", "Педагогическое образование: преподаватель географии" г. Москва, (профессиональная переподготовка) 2018 г., 512ч.</p>		<p>профессиональном образовании" г. Троицк, 2017 г., 72ч.;</p> <p>Обучение в магистратуре направление подготовки 05.04.06 «Экология и природопользование» программа «Саморазвивающиеся системы в экологии», ЮУрГАУ ИВМ, окончание в 2018 г</p>
13	Ляшова Т.А.	Физическая культура	<p>Высшее, 1983 г.</p> <p>Челябинский государственный институт физической культуры, Специальность: Физическая культура и спорт</p> <p>Квалификация: Преподаватель физической культуры и спорта</p>	высшая	<p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Использование дистанционных образовательных технологий в профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.</p> <p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет», Теоретико-методическое обеспечение и организация внедрения комплекса ГТО в условиях модернизации высшего образования, 2016 г., 16 ч.</p>
14	Макарова Л.И.	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<p>Высшее, 1985 г.</p> <p>Троицкий ветеринарный институт, специальность: Ветеринария;</p> <p>Квалификация: Ветеринарный врач.</p>	Без категории	<p>ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72 ч.;</p> <p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.;</p> <p>ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Организация сельскохозяйственного консультирования, 2017 г., 72 ч.</p>
15	Медведева А.В.	Физическая культура	<p>Высшее, 2009 г.</p> <p>УГАВМ,</p> <p>Специальность: Технология производства и переработка с/х продукции</p> <p>Квалификация: Технолог с/х</p>	первая	<p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Использование дистанционных образовательных технологий в профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.;</p> <p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет»,</p>

			<p>производства. Высшее, 2015 г. «Челябинский государственный педагогический университет», Специальность: Физическая культура Квалификация: Педагог по физической культуре</p>		<p>Теоретико-методическое обеспечение и организация внедрения комплекса ГТО в условиях модернизации высшего образования, 2016 г., 16 ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях, 2017 г., 72 ч.</p>
16	Милогородская А.А.	Психология личности и профессиональное самоопределение	<p>Высшее 2015 г. «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова» Специальность: Педагогика и психология Квалификация: Педагог-психолог</p>	без категории	
17	Набоков М.А.	Основы философии Философия	<p>Высшее, 1991 г. Уральский социально-политехнический институт; Специальность: Теория социально-политехнических отношений; Квалификация: Политолог.</p>	первая	<p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», курсы ПК по программе «Методика разработки электронного учебника», 2015; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», курсы ПК по программе «Использование дистанционных образовательных технологий в профобразовании», 2016 г.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Методика разработки электронного учебника" г. Троицк, 2016 г., 72ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч.</p>
18	Новожилов В.Н.	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности	<p>Высшее, 1994 г. военное Алматинское высшее пограничное командное училище, Специальность: Командная, тактическая ОБЖ; Квалификация: Офицер пограничных войск, преподаватель ОБЖ.</p>	первая	<p>МКУ «Гражданская защита города Троицка» по категории специалист ГО и ЧС, 2014 г., 36ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Пользователь персонального компьютера, 2016г., 72 ч.</p>
19	Овсянников а Л.И.	Электротехника и электронная техника	<p>Высшее, 1979 г. Челябинский политехнический</p>	первая	<p>ОГАУ «ЧО Учебно-методический центр СЗН», пользователь ПК, 2012 г., 72ч.;</p>



			институт, Специальность: Технология машиностроения, металлорежущие станки и инструменты; Квалификация: инженер-механик.		АНО «Учебный центр «Высотник-Проф», переподготовка, Оператор ЭВМ и ВМ, 2013 г.; ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Организация образовательного процесса с использованием инновационных методов обучения, 2015 г., 72ч.; Стажировка в ОАО «Троицкий электромеханический завод», 2016 г.
20	Олеярник Н.А.	Химия	Высшее, 1971 г. Уральский государственный университет, Специальность: Биология Квалификация: Биолог, преподаватель биологии и химии.	высшая	ОГУ «Областной центр информационного и материально-технического обеспечения образовательных учреждения Челяб. обл.», Информационно-коммуникационные технологии в преподавательской деятельности учителя-предметника, 2006 г., 72ч.; ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Организация образовательного процесса с использованием инновационных методов обучения, 2015 г., 72ч.; ФГБОУ ДПОС «РАКО АПК» по программе «Инновационные технологии и организация производства в АПК», г. Москва, 2015 г.
21	Печеркин А.С.	Иностранный язык	Высшее, 2009 г. УГАВМ; Специальность: Технология производства и переработки с/х продукции; Квалификация: Технолог с/х производства Автономная некоммерческая организация ВО «Университет Российского инновационного образования», Преподавание учебного предмета в СПО, преподаватель английского языка в учреждении СПО (профессиональная переподготовка) 2018 г., 720 ч.	без категории	ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Пользователь персонального компьютера, 2016г., 72 ч.
22	Порозова Е.В.	История Обществознание	Высшее, 2013г. ФГБОУ ВПО «Челябинский	первая	УГАВМ курсы ПК по программе «Методика разработки электронного учебника», , 2015 г.;

		(включая экономику и право)	государственный университет; Специальность: История; Квалификация: преподаватель истории Историк.		ЮУрГАУ ИВМ курсы ПК по программе «Использование дистанционных образовательных технологий в профобразовании», 2016г.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч.
23	Смирнова С.И.	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов Учебная практика Производственная практика	Высшее, 1985 г. Троицкий ветеринарный институт, Специальность: Зоотехния; Квалификация: Зооинженер. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Теория и методика профессионального обучения, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 512 ч.	первая	ЧОООО Общество «Знание» России, Пользователь персонального компьютера, 2010г.; Стажировка в ООО «ЦЗП», 2016 г.; Стажировка в ОСП СК "Ромкор", 2017г.
24	Смекалин И.В.	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия; Математика	Высшее, 1985 г. Балашовский государственный педагогический институт, Специальность: Математика и физика; Квалификация: Учитель математики и физики Высшее, 2010 г. «Белгородский инженерно-экономический институт, Специальность: Энергетика теплотехнологии; Квалификация: Инженер.	первая	Саратовский госуниверситет им. Н.Г. Чернышевского, курс «Основы информатики и вычислительной техники», 1985г., Саратовский госуниверситет им. Н.Г. Чернышевского, курс «Основы информатики и вычислительной техники (часть 2-ая)», 1986г. ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, 2015 г., 72ч.;  ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях, 2017 г., 72 ч.; Стажировка, ОАО АЭС Инвест, 2016 г.
25	Степанова К.В.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	Высшее, 2011 г. УГАВМ, Специальность: Ветеринария	без категории	ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Организация образовательного процесса с использованием

		производстве Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Квалификация: Ветеринарный врач. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Теория и методика профессионального обучения, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 512 ч.		инновационных методов обучения, 2015 г., 72ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании" г. Троицк, 2016 г., 72ч.
26	Сурайкина Э.Р.	Основы социологии и политологии	Высшее, 2007 г. Челябинский государственный университет Специальность: История Квалификация: Историк, преподаватель истории.	высшая	ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Использование дистанционных образовательных технологий в профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.; ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, Формирование электронного учебного контента в системе MOODL, 2017 Г., 72 ч.; ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Самостоятельная работа студентов: организация, содержание, методика проведения, 2014 г., ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях, 2017 г., 72 ч.

27	Титова Н.В.	<p>ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 12397</p> <p>Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика</p>	<p>Высшее, 2011 г.</p> <p>Уральская государственная академия ветеринарной медицины</p> <p>Специальность: Зоотехния</p> <p>Квалификация: Зооинженер.</p> <p>ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова «Горизонт», Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 512ч.</p> <p>ФГБОУ ВО "ЮУрГАУ" Аспирантура "Ветеринария и зоотехния" г. Троицк, 2017г., преподаватель-исследователь</p>	без категории	<p>УГАВМ, курсы «Пользователь ИВМРС», 2005 г., 40ч.</p> <p>ФГБОУ «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Школа начинающего преподавателя, 2014 г., 72ч.;</p> <p>Стажировка в ООО «ЦЗП», 2016 г.</p>
28	Толстых В.В	<p>Экология</p> <p>Биология</p>	<p>Высшее, 2003 г.</p> <p>Уральская государственная академия ветеринарной медицины</p> <p>Специальность: Ветеринария;</p> <p>Квалификация:</p> <p>Ветеринарный врач.</p> <p>АНО ДПО «Межрегиональная Академия строительного и промышленного комплекса», Педагогическое образование – преподаватель биологии, (профессиональная переподготовка) 2018 г., 512ч.</p>	первая	<p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании, 2017г., 72 ч.</p> <p>Обучение в магистратуре направление подготовки 05.04.06 «Экология и природовользование», программа «Саморазвивающиеся системы в экологии», ЮУрГАУ ИВМ, окончание 2018 г.</p> <p>Обучение на курсах ПК «ЭО и ДОТ», ЮУрГАУ ИВМ, окончание в 2018 г.</p>
29	Хабибулина Р.А	<p>Техническая механика;</p> <p>Автоматизация технологических процессов;</p> <p>Процессы и аппараты</p>	<p>Высшее, 1993 г.</p> <p>Свердловский инженерно-педагогический институт,</p> <p>Специальность:</p> <p>Профессиональное обучение и технические дисциплины</p> <p>Квалификация:</p> <p>Инженер-педагог</p>	без категории	<p>ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Пользователь персонального компьютера, 2016г., 72 ч.</p>

## 5.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение реализации АОППССЗ отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности, но и особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе: организации безбарьерной архитектурной среды;– организации рабочего места обучающегося. Учебные помещения оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Учебный процесс специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице.

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
<b>Кабинеты:</b>		
Кабинет русского языка и литературы, (аудитория № 415)	Ноутбук Lenovo G50-45; Аудиозапись произведения Чехова А.П. «Вишневый сад»; Аудиозапись произведения Некрасова Н.А. «Кому на Руси жить хорошо». Серия плакатов «Синтаксис русского языка»; Серия портретов русских писателей 19 века	Русский язык, Литература, Культура речи в профессиональной деятельности
Кабинет иностранного языка (аудитория № 409)	Ноутбук; стенды страноведческие; Стенд «Английские писатели и поэты», Стенд «Английская грамматика», Стенд «Великобритания».	Иностранный язык
Кабинет иностранного языка (аудитория № 412)	Ноутбук LENOVO G50, Стенд «Английский алфавит», Стенд «Достопримечательности Троицка», Стенд «Достопримечательности Санкт – Петербурга», Стенд «Карта Австралии»	Иностранный язык
Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 312)	Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer ХП 10 (3D) (переносной), Видеофильм «Афинская школа»; слайды; слайд-фильмы; настенные иллюстрации.	Основы философии
Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 320)	Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer ХП 10 (3D), Видеомаериал «История России», Слайды по разделу «История первобытности», Слайды по разделу «Античность», Слайды по разделу «Образование Древнерусского государства», Слайды по разделу «Основные сферы общества», Слайды по разделу «Социальные отношения», Слайды по разделу «Правоотношения».	История Обществознание (включая экономику и право)
Кабинет географии (34)	Мультимедийный комплекс: - ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6” WXGA CB\Cam\$; видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301,	География

	проекционный экран, стенд «Политическая карта мира», карта «Животный и растительный мир», слайды; учебные фильмы; презентации; атласы.	
Кабинет биологии (аудитория № 14)	Мультимедийный комплекс: ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6” WXGA ACB\Сam\$; видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301; проекционный экран, стеллаж с чучелами птиц и мелких млекопитающих, стенд «Пойкилотермные (хладнокровные) животные Челябинской области», стенд «Классификация групп организмов», стенд «Смена полового и бесполового поколений у высших растений», стенд «Родословное древо растительного мира, биологическая номенклатура, древо животного мира», стенд «Съедобные растения Троицкого района», стенд «Районирование Челябинской области», микроскопы.	Биология
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (аудитория № 10)	Проектор Acer projector P 1163, экран на штативе Apollo-T 200*200, ноутбук Acer PB TE-69-KB, стенд «Государственная символика», стенд «Гражданская оборона», стенд «Здоровый образ жизни и медицинская подготовка», плакаты по разделу «Основы военной службы», фильмы по разделам: «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья»; «Государственная система обеспечение личной безопасности»; «Основы медицинских знаний»; «Основы обороны государства», средства индивидуальной защиты: противогазы ГП-5; респираторы Р-2; ОЗК; аптечка АИ-2; ВПХР; учебная граната Ф-1; учебная противотанковая мина ТМ-57.	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности Охрана труда
Кабинет математики (аудитория № 215)	Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer ХП 10 (3D), Видеоматериал «Комплексные числа», презентации по разделу «Комплексные числа», плакат «Формулы интегрирования», плакат «Свойства логарифмов», плакат «Логарифмическая функция», плакат «Формулы корней квадратного уравнения», модели многогранников; модели комбинации фигур.	Математика
Кабинет информатики (аудитория № 402)	ПК (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Операционная система Microsoft Windows XP. Пакет программ Microsoft Office 2002/03: – текстовый редактор MS Word 2002/03; – электронные таблицы MS Excel 2002/03; – СУБД Microsoft ACCESS 2002/03; – программа MS Power Point 2002/03; – Microsoft Outlook2002/03;	Информатика

	<p>– Microsoft Publisher 2002/03;          Программа – переводчик «Сократ» персональный 5.0., Программа для тестирования студентов My Test., «1С: предприятие 8.1», учебный-видеокурс «MS Excel, для начинающих», слайд-фильмы; макеты; стенды настенные.</p>	
<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности (аудитория № 402)</p>	<p>ПК (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)          Операционная система Microsoft Windows XP.          Пакет программ Microsoft Office 2002/03:          – текстовый редактор MS Word 2002/03;          – электронные таблицы MS Excel 2002/03;          – СУБД Microsoft ACCESS 2002/03;          – программа MS Power Point 2002/03;          – Microsoft Outlook2002/03;          – Microsoft Publisher 2002/03;          Программа – переводчик «Сократ» персональный 5.0., Программа для тестирования студентов My Test., «1С: предприятие 8.1», учебный-видеокурс «MS Excel, для начинающих», слайд-фильмы; макеты; стенды настенные.</p>	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>
<p>Кабинет экологии (аудитория № 13)</p>	<p>Мультимедийный комплекс: ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6” WXGA ACB\Cam\$; видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301, проекционный экран, стенд «Палеозойская эра», стенд «Мезозойская эра», стенд «Кайнозойская эра», стенд «Вертикальное распределение гидробионтов», стенд «Зимующие животные и растения Челябинской области», стенд «Земная кора», стенд «Биогенетический закон», стенд «Родословное древо животного мира», Портреты ученых, видеофильмы.</p>	<p>Экология</p>
<p>Кабинет экологических основ природопользования (аудитория № 37).</p>	<p>Мультимедийный комплекс: - ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6” WXGA ACB\Cam\$; видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301; проекционный экран, стенд «Примеры наземных цепей питания», стенд «Связи между элементами агроэкосистемы», стенд «Биоценоз дубравы», стенд «Пять основных этапов формирования концепции экологии», портреты ученых, стенд «Озоновый слой»</p>	<p>Экологические основы природопользования</p>
<p>Кабинет правового обеспечения профессиональной</p>	<p>Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer XP 10 (3D), видеоматериал «Уголовное право», слайды по разделу «Уголовный</p>	<p>Правовые основы</p>

<p>деятельности (аудитория № 318)</p>	<p>процесс», слайды по разделу «Гражданское право», слайды по разделу «Гражданский процесс», слайды по разделу «Судебная система РФ», слайды по разделу «Предварительное следствие и судебное разбирательство», сборники законодательных актов РФ, учебные пособия, учебники, тесты, Трудовой кодекс РФ</p>	<p>профессиональной деятельности</p>
<p>Кабинет Менеджмента (аудитория № 319)</p>	<p>Учебные Плакаты: «Типы организационных структур ОПФ предприятий»; «Финансовый механизм предприятий»; «Функции менеджмента»; «Структура менеджмента»; «Особенности агромаркетинга»; «Управление и анализ в структуре маркетинга»; «Структура маркетинга. Внешняя маркетинговая среда»; Стенды: «Основные глобальные проблемы человечества»; «Механизм предотвращения негативного влияния экономических рисков. Страхование рисков»; Учебный фильм «Свободная экономическая зона - территория для жизни» Демонстрационные материалы: «Этапы развития менеджмента» Демонстрационные материалы (презентации) по разделам «Сущность менеджмента, его отличие от управления», «Эволюция управленческой мысли», «Мотивация и стимулирование оплаты труда персонала», «Внешняя и внутренняя среда организации», «Аудит в системе менеджмента», «Система управления трудовыми ресурсами» Раздаточный материал по разделам «Система Энергоменеджмента (ЭМ) на предприятии», «Современная энергетическая политика», «Структура менеджмента на предприятиях» Технические средства обучения: Калькулятор САУІNA СА-52011; Проектор Acer projector P 1163; Экран на штативе Apollo-T 200*200; Ноутбук Acer PB TE-69-KB.</p>	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>ПМ.04 Управление структурным подразделением организации</p>
<p>Кабинет инженерной графики (аудитория № 1)</p>	<p>Плакаты: «Шрифт чертежный»; «Нанесение размеров»; «Разновидности графических изображений»; «Сопряжения»; «Проецирование на три плоскости»; «Чертежи геометрических тел»; «Выбор изображений на чертеже»; «Аксонметрические проекции»; «Разрезы»; «Разрезы сложные»; «Сечения»;</p>	<p>Инженерная графика</p>



	<p>«Классификация сечений»; «Выносные элементы. Условности и упрощения»; «Обмер деталей и нанесение размеров на чертежах»; «Наименования элементов деталей»; «Этапы выполнения эскиза»; «Шпоночные соединения»; «Последовательность выполнения зубчатого зацепления»; «Изображение и обозначение резьбы»; «Условные обозначения стандартных деталей»; «Неразъёмные соединения деталей»; «Сборочные чертежи»; «Деталирование»; «Кинематические схемы».</p> <p>Стенды:</p> <p>«Уклон. Конусность»; «Изображение и обозначение резьбы»; «Изображение крепежных деталей»; «Соединение призматической шпонкой. Шлицевые соединения»; «Условные изображения швов сварных соединений»; «Зубчатые передачи»; «Групповой чертеж детали»; «Сборочный чертеж».</p> <p>Макеты геометрических тел: цилиндр, конус, призма (шестигранная, трехгранная, четырехгранная), конус усеченный, пирамида (шестигранная, трехгранная), сфера с различными вырезами.</p> <p>Видеофильмы по разделам «Геометрические построения», «Проекционное черчение», «Машиностроительное черчение».</p> <p>«История развития чертежа», «Нанесение размеров на чертежах», «Геометрические построения», «Проекционное черчение», «Машиностроительное черчение», «Виды, разрезы, сечения, «Разъемные и неразъемные соединения, «Зубчатые передачи», «Сборочные чертежи», «Деталирование», «Различные схемы»</p> <p>Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук acer group, проектор мультимедийный, проекционный экран</p>	
<p>Кабинет технической механики (аудитория № 423)</p>	<p>Стенд «Основные формулы статики» Стенд «Основные формулы статики» Стенд «Основные формулы расчёта растяжения и сжатия» Стенд «Основные формулы расчёта на растяжение и сжатие» Стенд «Основные уравнения движения точки» Стенд «Основные формулы расчёта работы, мощности, КПД» Стенд «Уравнения расчёта фрикционных передач, зубчатых передач, червячных передач.»</p>	<p>Техническая механика</p>

	<p>Стенд «Уравнения расчёта ремённых передач, цепных передач»  Слайд – фильмы по разделу «Статика»  Слайд – фильмы по разделу «Основы сопротивления материалов»  Слайд – фильмы по разделу «Элементы кинематики и механики»;  Слайд – фильмы по разделу «Детали механизмов и машин»  Макеты: «Винтовой механизм», «Дисковая фрикционная передача»,  «Домкрат винтовой», «Клиноременная передача», «Кривошипно-шатунный механизм», «Кулачковый механизм», «Кулисный механизм», «Машина Атвуда», «Механизм 3-х передач», «Механизм мальтийского креста»,  «Модель безступенчатого вариатора», «Модель бессемеровский конвертор»,  «Модель зубчатой передачи», «Модель кулачкового механизма», «Модель муфты», «Модель параллелепипеда», «Модель центробежного регулятора»,  «Модель эксцентрикового механизма», «Образцы резьб», «Передача с винтовыми зубчатыми шестернями», «Передача с коническими шестернями», «Передача с цилиндрическими шестернями», «Планетарный редуктор», «Плоскоременная передача», «Пресс гидравлический»,  «Реверсивный механизм», «Реечный механизм», «Фрикционная дисковая передача», «Цепная передача», «Цилиндрический реверсивный механизм»,  «Червячная передача», «Шарнир ГУКА», «Эксцентриковой механизм».  Плакаты по разделу «Сопротивление материалов»  Плакаты по разделу «Детали машин»  Технические средства обучения  Проектор Acer projector P 1163  Экран на штативе Apollo-T 200*200  Ноутбук Acer PB TE-69-KB</p>	
<p>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов (аудитория № 8)</p>	<p>Плакаты по разделам: убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных, способы оглушения сельскохозяйственных животных, способы снятия шкуры, правила сбора крови;  Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»;  Альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»;  Муляжи коров, лошадей, свиней, овец;  Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».</p>	<p>ПМ.02 Обработка продуктов уоя  ПМ.03Технология производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов</p>

	Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.	
Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья (аудитория №8)	Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови». Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»; Муляжи коров, лошадей, свиней, овец Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы» Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов ПМ.02 Обработка продуктов убоя ПМ.03 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов ПМ. 05 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
Спортивный комплекс: спортивный зал (05);  открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (место для стрельбы)	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки	Физическая культура
<b>Лаборатории:</b>		
Лаборатория физики (аудитория №417)	Люксметр ТКА-Люкс, Психрометр, Тонометр, Дозиметр бытовой ДРГБ-90, Секундомер, Прибор для проекционной записи на экран, Проектор мультимедийный Viewsonic, Ноутбук Lenovo G570, Слайды; видеофильмы демонстрационных опытов по всем разделам; презентации по основным темам; демонстрационные плакаты; таблицы; модели демонстрационные-20; Учебные приборы	Физика Астрономия
Лаборатория химии	Компьютер; мультимедийный проектор; рабочие тетради; Весы «KERN»,	Химия

(аудитория № 116)	<p>Весы ВЛР-200, Колориметр КФК ФЭК, Метр-рН, Ионномер И-160, Набор химической посуды (штатив для пробирок, пробирки, держатель для пробирок, штатив для бюреток, бюретка, воронки, мерные стаканы, цилиндры, колбы, пробирки мерные, фильтры бумажные, спиртовка, набор индикаторов), Набор реактивов органических и неорганических веществ, Рефрактометр RL 2, Стенд «Классы неорганических соединений», Стенд «Периодическая система элементов Д.И. Менделеева», Стенд «Растворимость кислот, оснований и солей в воде», Стенд «Количественные величины в химии», Стенд «Электроотрицательность и средство к электрону», Стенд «Круговорот азота», Стенд «Круговорот кислорода», Стенд «Общая схема круговорота воды», Стенд «Круговорот фосфора», Стенд «Круговорот серы», Коллекция металлов, Коллекция волокон, Коллекция пластмасс, Коллекция минералов и горных пород, Коллекция изделий из стекла</p>	
<p>Лаборатория анатомии и физиологии животных (аудитория № 41)</p>	<p>Мультимедийная установка: экран; проектор BENQ MS 500 (9nj5277.13E); ноутбук eMachines F 732 Z, Микроскоп биологический МБИ, Микроскоп Микмед-1, стенды «Позвоночный столб коровы», «Полускелет лошади», «Полускелет собаки», «Круги кровообращения», Скелеты коровы, козы, свиньи домашней, овцы, нутрии, кошки, кролика, корсака, лисицы, индюка, утки, гуся, петуха, черепа разных видов животных, кости автоподия, сухие препараты мышц грудной и тазовой конечностей теленка, собаки, видеофильмы «Пищеварение у травоядных», «Пищеварение у птиц», «Физиология мочеобразования», «Нервная система», «Лактация и размножение», Рабочая тетрадь; альбом схем, рисунков и диаграмм.</p>	<p>Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных</p>
<p>Лаборатория электротехники и электронной техники (аудитория № 114)</p>	<p>Стенд лабораторный «Уралочка»;          Плакаты:          Условные обозначения элементов электрических схем;          Машины постоянного и переменного тока;          Трансформаторы, трёхфазный.          Демонстрационные материалы:          макеты приборов измерения тока; макеты приборов измерения напряжения;          Видеоматериалы (учебные фильмы):          «Двигатели», «Пускатели», «Редукторы», «Трансформаторы».          Технические средства обучения:          ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.</p>	<p>Электротехника и электронная техника</p>

<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены  (аудитория № 309)</p>	<p>Комплект мультимедиа: проектор Aser X1210K, проекционный экран Apollo-T Ноутбук ASUS K40AF M320/2Gb/250. Видеофильмы: «Невидимая жизнь. Введение в микробиологию»; «Невидимая жизнь. Единство живой природы»; «Невидимая власть микробов»; «Вселенная микробов»; «Защитная система организма»; «Лабораторные исследования»; «Обмен веществ у микроорганизмов»; «Обмен веществ у микроорганизмов»; Видеофильм «Невидимая жизнь. Микробы и болезни»; «Невидимая жизнь. Микробный контроль»; «Эволюция микробов». Слайды «Дезинфекция»; «Методы выделения чистых культур» ; «Микрофлора воды»; «Плесени».</p>	<p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов</p>
<p>Лаборатория автоматизации технологических процессов (аудитория № 8)</p>	<p>Плакаты по разделам: убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных, способы оглушения сельскохозяйственных животных, способы снятия шкуры, правила сбора крови; Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»; Альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»; Муляжи коров, лошадей, свиней, овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы». Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.</p>	<p>Автоматизация технологических процессов</p>
<p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции аудитория № 26</p>	<p>Лабораторная посуда; химические реактивы; Обрудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец;</p>	<p>ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов ПМ.02 Обработка продуктов убоя ПМ.03 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов ПМ. 05 Технология изготовления</p>

	<p>Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD):  «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»;  Технические средства обучения:  мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.</p>	<p>полуфабрикатов из мяса птицы</p>
<p>Лаборатория метрологии и стандартизации  аудитория № 2</p>	<p>Образцы шероховатости поверхностей;  Образцы резьб;  Штангенциркуль;  Радиусные шаблоны;  Резьбомеры;  Плакаты: «Допуски гладких конических сопряжений и углов»; «Отклонение формы деталей»; «Посадки подшипников качения»; «Типы посадок»; «Поля допусков валов для размеров от 1 до 500 мм»; «Классы точности»; «Сопряжения деталей и основные термины»  Стенд «Стандарт предприятия»  Макеты: Макет посадки с зазором; Макет посадки с натягом; Макет посадки переходной;  Учебные видеофильмы: «История развития стандартизации»; «Основные понятия и термины метрологии»; «Общие принципы стандартизации»; «Стандартизация и сертификация»; «Допуски и посадки в машиностроении»; «Популярно о допусках и посадках»; «Национальная система стандартизации в РФ»; «От стандартов к качеству»; «История системы измерений»; «Мерительные инструменты»  Технические средства обучения:  Проектор мультимедийный  Ноутбук Acer Group</p>	<p>Метрология и стандартизация</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы  аудитория № 42</p>	<p>Системный блок - 10 штук, монитор -10 штук.  Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766  Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293  Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 181/л/699Т от 07.07.2016 г., срок действия – до 07.07.2018 г.)  Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro» (сублицензионный</p>	<p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, 1-й учебный корпус.</p>

	договор № А0009141844/165/44 от 04.07.2017 г., срок действия – до 04.07.2018 г.)	
Помещение для самостоятельной работы аудитория № 420.	Системный блок - 10 штук, монитор -10 штук. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766 Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293 Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 181/л/699Т от 07.07.2016 г., срок действия – до 07.07.2018 г.) Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro» (сублицензионный договор № А0009141844/165/44 от 04.07.2017 г., срок действия – до 04.07.2018 г.)	457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, главный корпус,
Помещение для самостоятельной работы аудитория № 226	Системный блок - 10 штук, монитор -10 штук. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-5376 1С:предприятие 8, Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях. Лицензионный договор № 810 Т от 22.09. 16 г.	457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус,
Помещение для самостоятельной работы студентов аудитория № 38.	Системный блок - 10 штук, монитор -10 штук. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766 Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293 Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 181/л/699Т от 07.07.2016 г., срок действия – до 07.07.2018 г.) Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro» (сублицензионный договор № А0009141844/165/44 от 04.07.2017 г., срок действия – до 04.07.2018 г.)	457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42, 2-й учебный корпус,

Спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (место для стрельбы)

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

### 5.3 Требования к информационному обеспечению

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания; укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Имеется свободный доступ к электронной базе учебно-методических комплексов дисциплин и междисциплинарных курсов, в том числе к методическим указаниям по выполнению практических и самостоятельных работ. Доступ к электронной базе осуществляется по локальной сети техникума. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса литературой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы:

1. Вестник Курганского государственного университета. Серия Технические науки
2. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания
3. Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции
4. Известия вузов. Пищевая технология
5. Молочное и мясное скотоводство - *печатный экземпляр*
6. Мясная индустрия - *печатный экземпляр*

Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями; доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Электронные источники:

1. Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» (ООО «НексМедиа») <http://biblioclub.ru/>;
2. ООО «Образовательно-Издательский центр «Академия» <http://www.academia-moscow.ru>
3. ООО «Ай Пи Эр Медиа», ЭБС «Библиокомплектатор» <http://www.bibliocomplectator.ru/>
4. Справочные Правовые Системы (СПС) КонсультантПлюс (увеличение шрифта).
5. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com> (увеличение масштаба страницы; бесплатное мобильное приложение для слабовидящих)

Перечень лицензионного программного обеспечения образовательной программы:

1. Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» с офисной программой LibreOffice
2. MyTestXPRo 11.0
3. КОМПАС 3D v16
4. Microsoft Office Basic 2007



5. 1С: Предприятие-8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях

6. Windows 7 Home Basic OA CIS and GE

7. Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level

8. Windows 10 Home Single Language 1.0.63.71

9. Антивирус Kaspersky Endpoint Security

#### **5.4 Требования к учебно-методическому обеспечению**

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Учебно-методическое обеспечение  
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов собственными методическими материалами

№ п/п	Название дисциплины	Авторы	Название	Год утверждения
<b>Общеобразовательный цикл</b>				
1	Русский язык	Брюшнина Л.Ю.	БД.01 Русский язык Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2018
		Брюшнина Л.Ю.	БД.01 Русский язык Методические указания по выполнению практических занятий для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2018
2	Литература	Брюшнина Л.Ю.	БД.02 Литература Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2018
		Брюшнина Л.Ю.	БД.02 Литература Методические указания по выполнению практических занятий для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2018
3	Иностранный язык	Дедина М.Н., Печёркин А.С., Адаева Д.А., Ягудина Л.А.	БД.03 Иностранный язык Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Дедина М.Н.	БД.03 Иностранный язык Методические указания по выполнению практических занятий для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
4	История	Порозова Е.В.	БД. 04 История Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Порозова Е.В.	БД.04 История Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
5	Обществознание	Порозова Е.В.	БД.05 Обществознание (включая экономику и право) Методические рекомендации для	2017

	ние (включая экономику и право)		выполнения самостоятельной работы для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	
6	Математика	Смекалин И.В.	БД.06 Математика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
7	Физика	Зайцева Л.В.	БД.07 Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Зайцева Л.В.	БД.07 Физика Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Зайцева Л.В.	БД.07 Физика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
8	Физическая культура	Гендина Т.Н.	БД.08 Физическая культура Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Гендина Т.Н.	БД.08 Физическая культура Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы на тему: «Ведение дневников самоконтроля при самостоятельных занятиях физическими упражнениями» для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
9	Основы безопасности и жизнедеятельности	Новожилов В.Н.	БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
10	География	Лушников Н..	БД.10 География Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017

			БД.10 География Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
11	Экология	Толстых В.В.	БД.11 Экология Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Толстых В.В.	БД.11 Экология Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
12	Химия	Олеярник Н.А.	ПД.01 Химия Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Олеярник Н.А.	ПД.01 Химия Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Олеярник Н.А.	ПД.01 Химия Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
13	Информатика	Карташов Д.Н. Кузмичева А.М.	ПД. 02 Информатика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся специальности естественнонаучного профиля 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Карташов Д.Н.	ПД. 02 Информатика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
14	Биология	Толстых В. В.	ПД. 03 Биология Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся специальности 1 естественнонаучного профиля 9.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Толстых В. В.	ПД. 03 Биология Методические указания к практическим и лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				

15	Основы философии	Домоголова О.И. Набоков М.А.	ОГСЭ.01 Основы философии Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
16	История	Порозова Е.В.,	ОГСЭ.02 История Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
17	Иностранный язык	Адаева Д.А. Дедина М.Н. Печеркин А.С. Ягудина Л.А.	ОГСЭ.03 Иностранный язык Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине общего гуманитарного и социально-экономического цикла для обучающихся специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Дедина М.Н.	ОГСЭ.03 Иностранный язык Методические указания к практическим занятиям по дисциплине для обучающихся специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
18	Физическая культура	Гендина Т.Н. Ляшова Т.А. Медведева А.В.	ОГСЭ.04 Физическая культура Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
19	Культура речи в профессиональной деятельности	Брюшнина Л.Ю.	ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине общего гуманитарного и социально-экономического цикла для обучающихся специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2018
		Брюшнина Л.Ю.	ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности Методические указания к практическим занятиям по дисциплине для обучающихся специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2018
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				
20	Математика	Смекалин И.В.	ЕН.01 Математика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
21	Экологические основы природопользования	Вахмянина С.А., Лушников Н.А.	ЕН.02 Экологические основы природопользования Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017

		Толстых В.В.		
		Вахмянина С.А., Лушникова Н.А. Толстых В.В.	ЕН.02 Экологические основы природопользования Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
22	Химия	Олеярник Н.А.	ЕН.03 Химия Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Олеярник Н.А.	ЕН.03 Химия Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
<b>Профессиональный цикл</b>				
23	Инженерная графика	Измоденова А.Р.	ОП.01.Инженерная графика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Измоденова А.Р.	ОП.01.Инженерная графика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
24	Техническая механика	Хабибулина Р.А.	ОП.02 Техническая механика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Хабибулина Р.А.	ОП.02 Техническая механика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
25	Электротехника и электронная техника	Овсянникова Л.И.	ОП.03 Электротехника и электронная техника Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Овсянникова Л.И.	ОП.03 Электротехника и электронная техника Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017

26	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Степанова К.В.	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Степанова К.	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
27	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Макарова Л.И.	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Макарова Л.И.	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
28	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Степанова К.В.	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Степанова К.В.	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
29	Автоматизация технологических процессов	Хабибулина Р.А.	ОП.07 Автоматизация технологических процессов Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Хабибулина Р.А.	ОП.07 Автоматизация технологических процессов Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
30	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Карташов Д.Н. Кузмичева А.М.	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Карташов Д.Н.	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017

	и			
31	Метрология и стандартизация	Измоденова А.Р.	ОП.09 Метрология и стандартизация Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Измоденова А.Р.	ОП.09 Метрология и стандартизация Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
32	Правовые основы профессиональной деятельности	Жукова К.Н.	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Жукова К.Н.	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
33	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Коновалова Е.Л.	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Коновалова Е.Л.	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
34	Охрана труда	Абзалилова А.М.	ОП.12 Охрана труда Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
35	Безопасность жизнедеятельности	Новожилов В.Н	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Новожилов В.Н	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
36	Основы предпринимательства	Коновалова	ОП.14 Основы предпринимательской деятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности	



	ательской деятельности	Е.Л.	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2018
37	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	Смирнова С.И.	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения	2017
		Смирнова С.И.	Методические указания по выполнению курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК. 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
		Смирнова С.И.	ПП. 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов Методические рекомендации прохождения производственной практики (по профилю специальности) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
38	Обработка продуктов убоя	Гареев Р.Ш. Смирнова С.И.	ПМ.02 Обработка продуктов убоя Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
39	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Гареев Р.Ш.	ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Методические указания по практическим занятиям по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очной формы обучения базовая подготовка	2017
		Титова Н.В.	МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовая подготовка форма обучения очная	2017
		Титова Н.В.	Методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) ПП 03.01 Технология производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	2017
40	Организация работы структурног	Коновалова Е.Л.	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017

	о подразделения	Коновалова Е.Л.	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очная форма обучения базовая подготовка	2017
41	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	Хабибулина Р.А.	ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовая подготовка очной формы обучения	2017
42	Производственная практика (преддипломная)	Смирнова С.И. Титова Н.В. Гареев Р. Ш.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики (преддипломной) для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовая подготовка очной формы обучения	2017
43	Выпускная квалификационная работа	Смирнова С.И. Титова Н.В. Гареев Р.Ш.	Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по специальности 9.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовая подготовка очной формы обучения	2017

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АОПССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов оценка качества освоения адаптированная программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Оценка качества подготовки обучающихся лиц имеющих инвалидность и лиц с ограниченными возможностями здоровья, и выпускников имеющих инвалидность и выпускников с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### **6.1 Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья установлены с учетом ограничений здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося лица имеющего инвалидность или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). Предусмотрено при необходимости увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Также предусмотрено установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Для промежуточной аттестации по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве

внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

№ п/п	Название дисциплины	Название оценочного средства
1	Русский язык	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине: БД.01 Русский язык общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
2	Литература	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине: БД.02 Литература общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
3	Иностранный язык	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине БД.03 Иностранный язык общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
4	История	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине БД.04 История общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
5	Обществознание (включая экономику и право)	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине БД.05 Обществознание (включая экономику и право) общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
6	Математика	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине БД.06 Математика общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
7	Физика	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине БД.07 Физика общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
8	Физическая культура	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине БД.08 Физическая культура общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
		Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине БД.08 Физическая культура общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
9	Основы безопасности жизнедеятельнос	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности общеобразовательного цикла

	ти	программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
10	География	Контрольно-оценочные средства для проведения по учебной дисциплине БД.10 География общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
11	Экология	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине БД.11 Экология общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
12	Астрономия	Контрольно-оценочные средства для проведения по учебной дисциплине БД.12 Астрономия общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля а программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
13	Химия	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по учебной дисциплине: ПД.01 Химия общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
14	Информатика	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по учебной дисциплине: ПД.02 Информатика общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
15	Биология	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине ПД.03 Биология общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
16	Основы философии	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии Общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
17	История	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ. 02. История общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
18	Иностранный язык	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
		Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
23	Физическая	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по

	культура	дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура Общий гуманитарный и социально – экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОГСЭ. 08 Физическая культура общий гуманитарный и социально – экономический цикл программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
21	Культура речи в профессиональной деятельности	Контрольно-оценочные средства по дисциплине: ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
24	Математика	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ЕН. 01 Математика математический и общий естественнонаучный цикл программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
25	Экологические основы природопользования	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине ЕН. 02 Экологические основы природопользования математический и общий естественнонаучный цикл программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
26	Химия	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ЕН. 03 Химия математический и общий естественнонаучный цикл программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
28	Инженерная графика	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.01.Инженерная графика профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
29	Техническая механика	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.02 Техническая механика профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
30	Электротехника и электронная техника	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.03. Электротехника и электронная техника профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
31	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
32	Анатомия и физиология	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине ОП.05.Анатомия и физиология сельскохозяйственных

	сельскохозяйственных животных	животных профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
33	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
34	Автоматизация технологических процессов	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине ОП.07.Автоматизация технологических процессов профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
35	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине ОП.08.Информационные технологии в профессиональной деятельности профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
36	Метрология и стандартизация	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.09 Метрология и стандартизация профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
37	Правовые основы профессиональной деятельности	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.10.Правовые основы профессиональной деятельности профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего специального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
38	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
39	Охрана труда	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.12 Охрана труда программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
41	Безопасность жизнедеятельности	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.13 Безопасность жизнедеятельности профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
42	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
		Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

43	Обработка продуктов убоя	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
		Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.02. Обработка продуктов убоя программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
44	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
		Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по МДК 03.02 Технология производства копченых изделий программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
		Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.03.Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
45	Организация работы структурного подразделения	Контрольно-оценочные средства по МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
		Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.04.Организация работы структурного подразделения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
46	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	Контрольно-оценочные средства по МДК 05.01 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
		Контрольно-оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.05.Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

## 6.2 Программа государственной итоговой аттестации

На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации АОПССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, Троицким аграрным техникумом Южно-Уральский ГАУ разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по специальности СПО, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Выпускники или родители



(законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и другое. Государственная итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для проведения государственной итоговой аттестации разработана программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты. Техникум определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает при необходимости предоставление технических средств и оказание технической помощи. Форма проведения государственного экзамена для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

#### ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Технология уоя и первичной переработки крупного рогатого скота (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
2. Технология уоя и первичной переработки свиней (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
3. Технология уоя и первичной переработки птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
4. Технологии производства вареных колбас на мясоперерабатывающем предприятии (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
5. Технология производства рубленых мясных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
6. Технология производства копченых колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
7. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
8. Технология производства сырокопченых колбас(на примере мясоперерабатывающего предприятия).
9. Технология производства свинокопченостей(на примере мясоперерабатывающего предприятия).
10. Технология производства пельменей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
11. Технология производства ливерных колбас(на примере мясоперерабатывающего предприятия).

12. Технология производства варено-копченых колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
13. Технология производства сосисок и сарделек (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
14. Технология производства панированных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
15. Технология производства варено-копченых колбас из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
16. Технология производства полуфабрикатов продукции «Халяль» из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
17. Технология производства копчено-запечённых продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
18. Технология переработки шкур (крс, свиней) в шкуропосолочном цехе (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
19. Технология обработки субпродуктов крупного рогатого скота (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
20. Технология производства продукции из конины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
21. Технология производства бараньих копченостей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
22. Технология обработки мясокостных субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
23. Технология обработки слизистых субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
24. Технология обработки мякотных субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
25. Технология обработки шерстных субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
26. Технология обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
27. Технология производства вторичных продуктов убоя скота и птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
28. Технология производства паштетов из мяса сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
29. Технология производства полуфабрикатов из субпродуктов мяса (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
30. Технология производства паштетов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

Государственную итоговую аттестацию проводит государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) во главе с председателем, утверждаемым Минсельхоз России. Состав ГЭК утверждается приказом ректора университета. В состав ГЭК вводятся работодатели.

### **6.3 Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются Техникумом. Объем ВКР определяется исходя из специфики специальности. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества ВКР.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32.-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1.-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82.-2001 «Библиографическая запись.

Библиографическое описание электронных ресурсов» и другим нормативным документам. (Приложение 2,3,4,5,6)

Обучающийся может применять для оформления документации ВКР автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности и включают в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (задание на ВКР, другие, при необходимости).

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- Постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- Интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копии документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

#### **6.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные во ФГОС СПО по специальности. Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается профессиональным образовательным учреждением с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практик обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации, относительно условий и видов труда.

#### **7. Характеристика социокультурной среды профессионального образовательного учреждения, обеспечивающего социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Основными видами сопровождения учебного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья являются:

- организационно-педагогическое,
- психолого-педагогическое,
- профилактически-оздоровительное,
- социальное.

Предусмотрена возможность участия обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секций и творческих клубов; Предусмотрена возможность участия обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

Воспитательная работа с обучающимися в техникуме является неотъемлемой частью учебного процесса и предполагает выполнение следующих целей и задач.

##### **Цели воспитательной работы:**

Цель воспитательной работы состоит в формировании высоконравственной личности специалиста, востребованного обществом, с учетом индивидуальности обучающегося; компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, стремящегося к саморазвитию и самосовершенствованию.

##### **Задачи воспитательной работы**

- координация и укрепление взаимодействия всех участников воспитательного процесса;
- создание условий для досуга молодежи с целью противостояния различным проявлениям асоциального поведения молодых людей - алкоголизму, наркомании,

насилию;

- совершенствование содержания и механизмов нравственного, гражданско-правового, патриотического, художественного, трудового, эстетического и физического воспитания студентов;
- формирование патриотизма, активности, инициативности, культуры, умения жить и работать в условиях современных экономических преобразований;
- оказание помощи семье в решении проблем воспитания, организация психолого-педагогического просвещения родителей, усиление роли семьи в воспитании детей;
- использование отечественных традиций и глубокого уважения к традициям многонациональной культуры, интернационализма и толерантности;

Планирование воспитательной работы строится на следующих принципах:

- принцип гуманизации основан на признании личности обучающегося как самоценности; уважения ее уникальности и своеобразия, защите и охране достоинства и прав; формировании потребности к здоровому образу жизни; приобщении молодых людей к ценностям мировой и отечественной культуры;
- принцип профессиональной направленности учитывает овладение будущими специалистами этическими нормами профессионального сообщества, формирование ответственности за результаты своей профессиональной деятельности, содействие в развитии их профессиональных склонностей, дарований специальных способностей;
- принцип воспитывающего обучения предполагает использование воспитательного потенциала содержания изучаемых учебных дисциплин, формирования положительной мотивации к самообразованию и саморазвитию, а также ориентацию на творческо-практическую внеучебную деятельность;
- принцип системности предполагает установление связей между субъектами внеучебной деятельности по взаимодействию в реализации комплексных воспитательных программ, а также в проведении конкретных мероприятий;
- принцип демократизации предполагает равноправие и социальное партнерство субъектов воспитательной деятельности, наличие и функционирования системы студенческого самоуправления и механизма ее эффективного взаимодействия с административно-управленческими структурами училища;
- принцип стимулирования построен на моральном и материальном поощрении обучающихся за их успехи в учебной, научной, творческой, спортивной, общественной и других видах деятельности.

Воспитательная работа в техникуме осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско - патриотическое и правовое;
- культурно - массовое и художественно - эстетическое;
- спортивно – оздоровительное;
- экологическое;
- профессионально- трудовое;
- нравственно - эстетическое.

При реализации воспитательной деятельности в техникуме профессорско-преподавательский состав ориентируется на определенные целевые установки, которые выполняются поэтапно и заключаются в следующем:

- адаптация к новой системе обучения;
- введение в специальность;
- создание коллектива групп;
- формирование основ общей культуры;
- формирование личности обучающегося;
- укрепление дисциплины;
- сплочение коллектива групп;
- организация товарищеской взаимопомощи;
- формирование основ общественной культуры;

- углубленное изучение специальности;
- формирование самостоятельности актива и группы;
- формирование навыков самоуправления.

Воспитательная среда формируется с помощью комплекса мероприятий, предполагающих:

- создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;
- формирование гражданской позиции, патриотических чувств, ответственности, приумножение нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, правил хорошего тона, сохранение и преумножение традиций учебного заведения;
- создание условий для удовлетворения потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.

Основные формы реализации:

- участие в городских, областных конкурсах творческих работ;
- участие в спартакиадах, КВН, олимпиадах, а также мероприятиях военно-патриотической и правовой направленности, большое внимание в учебном заведении уделяется пропаганде здорового образа жизни;

Важным требованием при реализации воспитательной деятельности является создание психолого-педагогических условий организации воспитательного процесса, суть которого заключается в следующем:

- соединение личностных ориентиров обучающихся и общественных интересов;
- органичное включение воспитательной деятельности, конкретных мероприятий в процесс профессионального становления обучающихся;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся, их социально - педагогической поддержки;
- формирование планов воспитательной деятельности и проведение мероприятий на основе изучения интересов обучающихся;
- ориентация содержания и форм внеаудиторной работы с обучающимися на активность и деятельность самих обучающихся, на проявление ими самостоятельности в организации и проведении мероприятий;
- использование в воспитательной деятельности положительного влияния наиболее активных, увлеченных, целеустремленных и успешных обучающихся на своих сокурсников;
- формирование установки на престижность и почетность участия обучающихся во внеаудиторной жизни учебного заведения. Создание системы морального поощрения обучающихся за результаты их участия во внеаудиторной жизни техникума.

### 7.1 Средства воспитательного процесса

Объект	Адрес	Площадь	Средства оснащения
Спортивный зал	ул. Климова 2	426,4м <sup>2</sup>	Шведская стенка 5 шт.; гимнастическая скамья 6 шт.; навесные турники 2 шт.; гимнастический козёл 2 шт.; гимнастический мостик 1 шт.; гимнастический мат 5 шт.; волейбольные стойки 4 шт.; волейбольная сетка 2 шт.; баскетбольное кольцо 2 шт.; теннисный стол 3 шт.; ракетки теннисные 14 шт.; теннисные мячи 28 шт.; теннисные мячи большие для метания 23 шт.; теннисная сетка 7 шт.; рулетка 1 шт.; фишки 5 шт.; обручи 4 шт.; клюшка хоккейная 2 шт.; цифровое табло 1 шт.; эстафетные палочки 24 шт.; гантели резиновые 2 шт.; гимнастический коврик 2 шт.; мячи для шейпинга большие 2 шт.; штанга 1 шт.; блины для штанги 8 шт.; ядро 9 шт.; диск для метания 3 шт.; набивные мячи 7 шт.; граната для метания 2 шт.; антенны волейбольные 2 шт.; скакалки 30 шт.; гири 3 шт.; волейбольные мячи 18 шт.; баскетбольные мячи 20 шт.; футбольные мячи 6 шт.; форма волейбольная 10 шт.; манишки 9 шт.; флажки 4 шт.; манишки для номеров 27 шт.; номера нагрудные 27 шт.; секундомеры 2 шт.; свистки 3 шт.; колодки для лёгкой атлетики 4 пары; шиповки 2 пары; Флаг РФ; подставки для флагов 2 шт.; аудимагнитофон 1 шт.
Актовый зал	ул. Климова 2	335,7м <sup>2</sup>	Мультимедийный проектор – 1шт.; ноутбук – 1шт.; вокальная и акустическая радиосистема с микшерным пультом – 1шт.; акустическая система – 2 шт.; микрофон радиосистемы – 1 шт.; пианино «ритм» - 1шт.; пульт микшерный» - 1шт.; баян – 1шт.; комплексное оснащение световым механическим оборудованием сцены.
Кабинет по воспитательной работе	ул. Климова 2	15,4м <sup>2</sup>	Компьютер – 1шт.; принтер – 1шт.; сканер -1 шт.
Кабинет социального педагога	ул. Климова 2	15,2м <sup>2</sup>	Компьютер – 1шт.; принтер – 1шт.
Кабинет психолога	ул. Климова 2	16,0м <sup>2</sup>	Ноутбук – 1шт.; «песочная терапия» - 1шт.; мольберт – 1шт.; музыкальный центр – 1шт.
Актовый зал	ул.Красногвардейская 2аобщ.№1	95,4м <sup>2</sup>	Стол – 25 шт.; лавки – 23 шт.; акустическая система – 2 шт.; телевизор – 1 шт.; музыкальный центр – 1 шт

	Спортивно-оздоровительная комната	ул. Красногвардейская 2а, общ.№1	26,1м <sup>2</sup>	Стол теннисный – 1 шт.; ракетки теннисные 4 шт.; теннисные мячи 10 шт.; теннисная сетка 1 шт.
	Актный зал	ул. Пионерская 55, общ.№2а	67,4м <sup>2</sup>	Телевизор – 1 шт.; музыкальный центр – 1 шт.; акустическая система – 2 шт.; столы – 2 шт.; лавки – 5 шт.; стол теннисный – 1шт.; ракетки теннисные 4 шт.; теннисные мячи 10 шт.; теннисная сетка 1 шт.
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	ул. Климова 2		Футбольные ворота 2 шт.; турник уличный 2 шт.; яма для прыжков в длину с разбега; полоса препятствий.
0	Спортивно-оздоровительная комната	ул. Климова 2	30,0м <sup>2</sup>	Маты – 2 шт.; тренажер ролик 1 шт.; обручи – 4 шт.
1	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы			
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть "Интернет"			

### 7.2 График спортивных секций (спортзал Троицкого аграрного техникума)

\п	Название	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Место проведения, тренер
	Волейбол, женский, мужской		16:00 – 18:00		18:00-20:00	16:00 – 18:00	Гареев Рашид Шарифулович Преподаватель ТАТ ЮрГАУ
	Настольный теннис, женский, мужской	16:00 – 18:00		16:00 – 18:00		16:00-18:00	Гареев Рашид Шарифулович Преподаватель ТАТ ЮрГАУ
	Баскетбол, женский, мужской	16:00 – 18:00		18:00-20:00	16:00 – 18:00		Медведева Анна Владимировна



							Преподаватель ТАТ ЮУрГАУ
	Легкая атлетика, женская, мужская	16:00 – 18:00		16:00 – 18:00	16:00 – 18:00		Гендина Татьяна Николаевна Преподаватель ТАТ ЮУрГАУ
	Лыжный спорт, женский, мужской	16:00 – 18:00		16:00 – 18:00		16:00 – 18:00	Ляшова Татьяна Аркадьевна Преподаватель ТАТ ЮУрГАУ
	Айкидо, женщины, мужчины	18:00 – 20:00		16:30 – 18:30			Спорт зал ТАТ Евстигнеев Валерий Иванович

В техникуме управление воспитательной деятельностью возложено на заместителя директора по воспитательной работе.

Важным участком воспитательной работы в техникуме является функционирование Методического объединения классных руководителей. За каждой учебной группой закреплён классный руководитель из числа опытных преподавателей.

Родительский комитет помогает в создании условий равноправного, творческого, заинтересованного взаимодействия семьи и техникума, оказании родителям помощи в организации педагогического самообразования, в выработке умений и навыков по воспитанию детей, привлечения родителей к активному взаимодействию с общественностью.

На официальном сайте университета и на информационных стендах отражается вся информация, касающаяся студенческой жизни техникума.

Студенты - волонтеры техникума активно сотрудничают с детским домом, городским обществом инвалидов, городским советом ветеранов. Активно проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Особое внимание уделяется воспитательной работе в общежитии, которая включает в себя:

- проведение лекций и встреч со специалистами по профилактике правонарушений, венерических заболеваний;
- организация и проведение собраний, смотров- конкурсов, концертов художественной самодеятельности;
- проведение спортивных мероприятий, соревнований между комнатами, этажами.

Преподаватели физической культуры организуют физкультурно- оздоровительную и социально-спортивную работу среди обучающихся и сотрудников техникума, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады. Преподаватели и студенты техникума активно принимают участие, как в регистрации, так и в сдаче норм ГТО. Свыше тридцати человек награждены знаком отличия.

В техникуме проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитии, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения.

Документы регламентирующие воспитательную деятельность:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Конвенция о правах ребенка,
- Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21 декабря 1996 г. N 159-ФЗ
- Приказы и другие руководящие документы Министерства образования и науки РФ;
- Устав ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
- Положение «Ородительском комитете»;
- Положение «О методическом объединении классных руководителей»;
- Положение «О классном руководителе Троицкого аграрного техникума»;
- Положение «О комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений»;
- Положение « Об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- Положение «О совете профилактики правонарушений»
- Программа по профилактике преступлений и правонарушений среди работников и обучающихся;
- План воспитательной работы.

### 7.3 График кружков по интересам

№ п/п	Название	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Место проведения, руководитель
1	Студенческий социально-психологический клуб «Познай себя»				16:030-17:30		Климова 2, каб.№204 Хакимова Э.Р.
2	Танцевальная студия «Эдельвейс»	17:00-19:00		17:00-19:00		17:00-19:00	Актовый зал ИВМ Стельникова В.В.
3	Вокальная студия «Визави»	18:00-19:00		18:00-19:00	18:00-19:00		Общежитие 2А Кондратьева Е.С
4	Ансамбль ложкарей «Русская душа»		19:00-20:00		19:00-20:00		Общежитие 2А Кондратьева Е.С
5	Волонтерское движение ЮУрГАУ		17:00-19:00				I аудитория ИВМ Толстых Валерия

## Мастер колбасного цеха

Работодатель:

[ООО "Богдановичский мясокомбинат"](#) (1 вакансия)

Свердловская область, г.Богданович [на карте](#)

### Похожие вакансии

- **35 000 — 40 000 руб.**

[Мастер-технолог](#) Сыробогазовъ

- **от 25 000 руб.**

[Мастер цеха убоа и переработки](#) ООО "Птицефабрика "Среднеуральская"

- **от 30 000 руб.**

[Мастер смены \(на хлебозавод\)](#) Производство

- **З/П по собеседованию**

[Мастер-технолог](#) Компания Вода "Новокурьянская"

- **З/П по собеседованию**

[Мастер колбасного цеха](#) Комбинат мясной гастрономии «Черкашин и Партнеръ»

Требуется мастер колбасного цеха

#### **Требования:**

Опыт работы в переработке мяса, производство колбас и мясопродуктов (квалификация инженер или технолог по переработке мясных продуктов)

#### **Обязанности:**

Контроль за технологическим процессом производства колбас и мясопродуктов, организация работы колбасного цеха

#### **Условия работы:**

Трудоустройство в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федера

## Мастер колбасного цеха

Работодатель:

[ООО "Богдановичский мясокомбинат"](#) (1 вакансия)

Свердловская область, г.Богданович [на карте](#)

### Похожие вакансии

- **35 000 — 40 000 руб.**

[Мастер-технолог](#) Сырбогатовъ

- **от 25 000 руб.**

[Мастер цеха уоя и переработки](#) ООО "Птицефабрика "Среднеуральская"

- **от 30 000 руб**
- **З/П по собеседованию**
- **З/П по собеседованию**

[Мастер колбасного цеха](#) Комбинат мясной гастрономии «Черкашин и Партнеръ»

Требуется мастер колбасного цеха

### **Требования:**

Опыт работы в переработке мяса, производство колбас и мясопродуктов (квалификация инженер или технолог по переработке мясных продуктов)

## Юнистар, ООО: вакансии



Пищевое производство Челябинск (Челябинская область)

- закупка, переработка скота, - организация переработки мяса, производства колбасных изделий, мясных консервов, мясных полуфабрикатов; - производство товаров народного потребления и продукции производственно-технического назначения; - развитие сети фирменной торговли

www.yandex.ru - 60 млн X Технолог мяса и мясной X Работа технологом мяс... X Технолог мяса и мясной X Вакансия Технолог мяс...

https://ekaterinburg.hh.ru/vacancy/23042591?utm\_term=технологом+мяса-1135695521&utm\_campaign=Trud&utm\_medium=meta&utm\_source=trud&utm\_content=russia

hh Ищу работу Ищу сотрудников Помощь Компании Проекты Я ищу... Расширенный Войти

Откликнуться

## Технолог мяса и мясопереработки

ООО Оптима Сервис ✓

Уровень зарплаты	Город	Требуемый опыт работы
з/п не указана	Екатеринбург	1-3 года


компания (поставщик искусственных оболочек, ингредиентов, специй для мясоперерабатывающих предприятий) приглашает на работу технолога.

**Требования:**

- Высшее профильное образование, опыт работы по специальности.
- Знание технологии переработки мяса, производства колбасных изделий, применения и свойств оболочек и ингредиентов применяемых в производстве колбас и мясных полуфабрикатов.

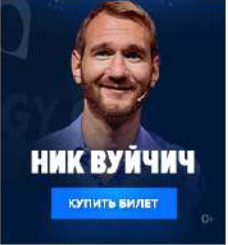
**Задачи:**

- Развитие торгового ассортимента; выезды на предприятия для проведения выработок, тертики товара



SYNERGY GLOBAL FORUM

СКОРО В МОСКВЕ



НИК ВУЙЧИЧ

КУПИТЬ БИЛЕТ

Кредит с доставкой на дом

Делайте на любые покупки. 55 дней без

Скачивание создания туннеля прокси...

Poloz\_elektronPO...pdf VETERINARIYA...docx РП ПМ 01 2016...docx Показать все X

16:25 23.11.2017

www.yandex.ru - 60 млн X Технолог мяса и мясной X Работа технологом мяс... X Бригадир-технолог мяс... X Вакансия Бригадир-тех...

https://omsk.hh.ru/vacancy/23465390?utm\_source=trud&utm\_medium=meta&utm\_term=технологом+мяса-1193007800&utm\_content=russia&utm\_campaign=Trud

hh Ищу работу Ищу сотрудников Помощь Компании Проекты Я ищу... Расширенный Войти

Гарантированный способ:

- увеличить доход
- продвинуться по карьере
- открыть свой бизнес

**MBA GENERAL**

\*MBA Дипломат

Предновогодняя акция

Поступите в ноябре по выгодной цене и получите подарки на 20 000 руб.

Подробнее >

Откликнуться Показать контакты


## Бригадир-технолог мясного цеха

ООО ВкусМар ✓

Уровень зарплаты	Город	Требуемый опыт работы
от 25 000 руб. на руки	Омск	3-6 лет

**Обязанности:**


- Эффективная организация и контроль работы смены поваров и обвалщиков, в соответствии с требованиями компании;
- Участие в производственном процессе, умение показать личным примером, как нужно работать!



Moscow Business School

Мария

руководитель филиала банка



Poloz\_elektronPO...pdf VETERINARIYA...docx РП ПМ 01 2016...docx Показать все X

16:21 23.11.2017

www.yandex.ru - 60 млн X Технолог мяса и мясных X Работа: Технолог мяса X Jooble - Технолог X

← → ↻ 🏠 <https://ru.jobble.org/desc/-2684968750152655338?ckey=технолог+мяса+и+мясопродуктов&img=47&pos=7&elckey=-8783244885109141549&sid=5557425912839670556&age=158> ☆

Сервисы MailRu почта, поиск Классический шифр Стало известно, что Шаблон для резюме ФГБОУ ВО «Южно-Уральский госуниверситет им. А.С. Пушкина Челябинцы WSI

**jooble** технолог мяса и мясопродуктов Челябинская область **Найти вакансии** Войти ☰

## Технолог

ООО ЧЕБАРКУЛЬСКАЯ ПТИЦА - Тимирязевский, Челябинская обл.  
Полная занятость **30000 руб.**  
*Вакансия добавлена 6 дней назад на trudvsem.ru*

[Перейти на источник и откликнуться на вакансию](#) [Сохранить вакансию](#)

**Требования к кандидату:**  
ОБРАЗОВАНИЕ ВЫСШЕЕ (ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ПЕРЕРАБОТКА), ПРИВЕТСТВУЕТСЯ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ РАБОТЫ, ЗНАНИЕ ОСНОВ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

**Должностные обязанности:**  
РАЗРАБАТЫВАЕТ ПРИМЕНЯЯ СРЕДСТВА АВТОМАТИЗАЦИИ, ПРИМЕНЯЕТ ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ ПРОИЗВОДСТВА НА ВЫПУСКАЕМЮ ПРОДУКЦИЮ, КОНТРОЛИРУЕТ ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕРСПЕКТИВНЫХ И ТЕКУЩИХ ПЛАНОВ

**Дополнительная информация по вакансии:**  
Сохраненное рабочее место  
ПРОИЗВОДСТВО ЯИЦ СЕЛЬСКО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ  
Ответственность

Poloz\_elektronПО...pdf ^ ВЕТЕРИНАРИЯ...docx ^ РП ПМ 01 2016...docx ^ Показать все X

16:35 23.11.2017