Программа подготовки специалистов среднего звена
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработана ГПОУ НТПП на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с учетом запросов работодателей.

Нормативно правовая база разработки ППССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов:

1. Закон Российской Федерации № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013 г.;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО), по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 379;
3. Государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом министерства образования Российской Федерации от 05 марта 2004г № 1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»
6. Письмо Минобразования России от 20.10.2010г. № 12-696 «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
8. Письмо Минобразования России от 27 августа 2009г «Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования».

Требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Нормативный срок освоения ППССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения образовательной программы СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые 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.

Виды профессиональной деятельности выпускника

- 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).
- Старший 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.
- Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
- Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Компетенция выпускника ППССЗ СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовый уровень подготовки), формируемые в результате освоения данной ППССЗ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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 птицецеха.

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ДПК 5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).
ДПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).
ДПК 5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ДПК 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов

Образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной, производственной практики, программу преддипломной практики, фонды оценочных средств и др. методические материалы.

Учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Программы учебных дисциплин общеобразовательной подготовки, профессиональной подготовки разработаны в соответствии с локальными актами техникума.

ГПОУ НТПП осуществляющий подготовку специалистов на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (технический).

В рамках общеобразовательной подготовки представлены рабочие программы следующих учебных дисциплин:

Базовые дисциплины

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. История
5. Обществознание (включая экономику и право)
6. Химия
7. Биология
8. Физическая культура
9. ОБЖ
10. Астрономия

Профильные дисциплины

1. Математика
2. Информатика и ИКТ
3. Физика

В рамках профессиональной подготовки представлены рабочие программы следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

1. Основы философии
2. История
3. Иностранный язык
4. Основы финансовой грамотности
5. Социальная психология
6. Физическая культура

Математический и общий естественно-научный учебный цикл

1. Математика
2. Экологические основы природопользования
3. Химия

Профессиональный учебный цикл

1. Инженерная графика
2. Техническая механика
3. Электроника и электронная техника
4. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
5. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
6. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
7. Автоматизация технологических процессов
8. Информационные процессы в профессиональной деятельности
9. Метрология и стандартизация
10. Правовые основы профессиональной деятельности
11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
12. Охрана труда
13. Документационное обеспечение управления
14. Основы предпринимательской деятельности
15. Процессы и аппараты пищевых производств
16. Безопасность жизнедеятельности
17. Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов

Профессиональные модули

1. ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

МДК.01.01 Технология первичной переработки, скота, птицы и кроликов.
УП.01.01. Первичная переработка сельскохозяйственных животных
ПП.01.01. Практика по профилю специальности

2. ПМ. 02. Обработка продуктов убоя

МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01. Обработка продуктов убоя КРС, свиней, сельскохозяйственной птицы.
ПП.02.01 Практика по профилю специальности

3. ПМ.03 Производство колбасных изделий, конченых изделий и полуфабрикатов.

МДК. 03.01 Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02 технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.
УП.03.01. Изучение технологического процесса производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПП.03.01 Практика по профилю специальности

4. ПМ.04 Организация работы структурного подразделении

МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации

УП.04.01 Учебная практика
ПП.04.01 Производственная практика

5. ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01 Технология переработки мяса (жиловщик мяса и субпродуктов, обвальщик мяса)
УП. 05.01 Работы по выполнению жиловки мяса (по видам) и субпродуктов; разделение мяса по сортам
ПП.05.01 Практика по профилю специальности

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (текущая и промежуточная аттестация) преподавателями и мастерами разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить знаний, умения и освоенные компетенции.

Освоение ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
Общеобразовательная подготовка
Базовые дисциплины

БД.1 Русский язык

Рабочая программа учебной дисциплины ***русский язык*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***русскому языку*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины ***русский язык*** составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования по *русскому языку* (базовый уровень) и Примерной программы учебной дисциплины ***русский язык*** для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Автор: (Автор: Воителева Т.М., доктор педагогических наук, профессор, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018).

В результате изучения учебной дисциплины ***русский язык*** обучающийся должен:

знать/понимать:

- 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;

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;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- 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.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- 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;
- для понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности, в основе которой лежат знания по данному учебному предмету

Учебная дисциплина ***русский язык*** изучается как базовый учебный предмет. Общий объём максимальной учебной нагрузки составляет 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 78 часов; внеаудиторной самостоятельной работы 39 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:
текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
промежуточный контроль по разделам программы (диктанты, изложения, тесты);

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **экзамена** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД. 02 Литература

Рабочая программа учебной дисциплины ***литература*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***литературе*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины ***литература*** составлена на основе Примерной программы по литературе для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Автор: Тодоров Л.В., доктор педагогических наук, профессор; Белоусова Е.И., кандидат педагогических наук, доцент. Под общей редакцией Тодорова Л.В., ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018). В результате изучения учебной дисциплины ***литература*** обучающийся должен

знать/понимать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и

оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений;

понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Учебная дисциплина ***литература*** изучается как базовый учебный предмет. Общий объём максимальной учебной нагрузки составляет 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 117часов; внеаудиторной самостоятельной работы 58 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий в форме устных и письменных опросов;

промежуточный контроль по разделам программы (сочинение, анализ стихотворения, анализ эпизода прозаического (драматического) произведения, тест на знание текста);

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме ***дифференцированного зачета*** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД. 03 Иностранный язык (английский)

Рабочая программа учебной дисциплины ***иностранный язык (английский)*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***иностранному языку (английский)*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.*

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования *по иностранному языку (английский)* (базовый уровень) и Примерной программы учебной дисциплины *иностранный язык* (английский) для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Автор: Тимофеев В.Г., зав. кафедрой английского языка СПбГУ, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018).).

В результате изучения учебной дисциплины ***иностранный язык (английский)*** обучающийся должен

знать/понимать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;
- фразы приветствия, знакомства, прощания, способы выражения комплиментов, благодарности, извинения, сочувствия, согласия-несогласия с мнением собеседника, сомнения, предостережения и т.д.;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии повар, кондитер.
- проблемы молодёжи в современном мире;
- современный рынок труда, востребованные профессии, систему профессионального образования в странах изучаемого языка, проблемы, связанные с трудоустройством в области выбранной профессии;
- национальные особенности кухни некоторых стран изучаемого языка и их отличия от

местной кухни;

- правила сервировки стола;
- стили пищевого поведения и правила здорового образа жизни.

уметь:

говорение

- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- делать выписки из иноязычного текста;
- заполнять анкету;
- пользоваться средствами массовой информации, Интернетом для получения дополнительной информации;

письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.
- понимать взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Учебная дисциплина ***иностранный язык (английский)*** изучается как базовый учебный предмет. Общий объём максимальной учебной нагрузки составляет117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 78 часов; внеаудиторной самостоятельной работы 39 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;

промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы;

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме ***дифференцированного зачета*** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД. 04 История

Рабочая программа учебной дисциплины ***история*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***истории*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов*.

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования и Примерной программы учебной дисциплины *история* для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Авторы: Гладышев А.В., доктор исторических наук, Чудинов А.В., доктор исторических наук, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018).

В результате изучения учебной дисциплины ***история*** обучающийся должен

знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

История как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовый учебный предмет в объёме 176 (макс. уч. нагрузка) часов. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 59 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;

промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД. 05 Обществознание (включая экономику и право)

Рабочая программа учебной дисциплины ***обществознание (включая экономику и право*)** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***обществознанию*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования и Примерной программы учебной дисциплины *обществознание* для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Автор: Кишенкова О.В., кандидат исторических наук, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018).

В результате изучения учебной дисциплины ***обществознание*** обучающийся должен:

знать/понимать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Обществознание как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовый учебный предмет в объёме 175 (макс. уч. нагрузка) часов. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 58 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:
текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;
промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД. 06 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины ***химия*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***химии*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины ***химия*** составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования по *химии* (базовый уровень) и Примерной программы учебной дисциплины *химия* для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Авторы: Габриелян О.С., кандидат педагогических наук, профессор, Остроумов И.Г., доктор химических наук, профессор, ФГУ «ФИРО», Минобрнауки России, 2018).

В результате изучения учебной дисциплины ***химия*** обучающийся должен
знать/понимать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

уметь:

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которой лежат знания по данному учебному предмету.

Химия как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовый учебный предмет в объёме 117 (макс. уч. нагрузка) часов. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 78 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 39 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;

промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД. 07 Биология

Рабочая программа учебной дисциплины ***биология*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***биологии*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования по *биологии* (базовый уровень) и Примерной программы учебной дисциплины ***биология*** для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Автор: Константинов В.М., доктор биологических наук, профессор. Рецензенты: Жигарев И.А., зав. кафедрой биолого-химического факультета МПГУ, доктор биологических наук, профессор, Жгун Ж.И., преподаватель биологии ГОУ СПО «Политехнический колледж» № 31, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018).

В результате изучения учебной дисциплины ***биология*** обучающийся должен: **знать/понимать:**

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
  строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения;
- действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности; происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; биологическую терминологию и символику;

уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию; выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы

своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать.

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;
- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
- для понимания учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету

Биология как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовый учебный предмет в объёме 117 (макс. уч. нагрузка) часов. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 78 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 39 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:
текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;
промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД. 08 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ***физическая культура*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***физической культуре*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования и Примерной программы учебной дисциплины *физическая культура* для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Автор: Бишаева А.А., доктор педагогических наук, профессор, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018).

В результате изучения учебной дисциплины ***физическая культура*** обучающийся должен:
знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:
- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которой лежат знания пол данному учебному предмету.
- ***Физическая культура*** как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовый учебный предмет в объёме 176 (макс. уч. нагрузка) часов. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 59 часов.

  Программой предусмотрены следующие виды контроля:

  текущий контроль – оценивание уровня повышения «нормативных» результатов индивидуально для каждого обучающегося;

  промежуточный контроль в форме зачёта (выполнение учебных нормативов);

  Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД. 09 ОБЖ

Рабочая программа учебной дисциплины ***основы безопасности жизнедеятельности*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***ОБЖ*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования по *ОБЖ* (базовый уровень) и Примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального

образования (Автор: Мишин Б.И., кандидат педагогических наук, доцент, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018 г.).

В результате изучения учебной дисциплины «Основ безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен:

знать/понимать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу,
- во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности
- прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернатив- ной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню
- подготовленности призывника; предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для

военной службы;

- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

ОБЖ как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовый учебный предмет в объёме 105 (макс. уч. нагрузка) часов. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 70 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 35 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;

промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

БД.10 Астрономия

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена

для изучения астрономии в ГПОУ НТПП, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов по специальности 19.02.08 *Технология мяса и мясных продуктов*.

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Астрономия» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Задачи:

- способствовать формированию основы целостной научной картины мира, представление о строении и эволюции Вселенной, отражающее современную астрономическую картину мира;
- способствовать обеспечению овладения знаниями о роли астрономии в познании фундаментальных законов природы, физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях;
- способствовать совершенствованию умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыки практического использования 5 компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- способствовать развитию познавательного интереса, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- способствовать формированию навыков использования естественно-научных знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане ПССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов учебная дисциплина «Астрономия» входит в состав общих учебных дисциплин из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, и изучается на базовом уровне.

Результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО:

знать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
3) готовность к служению Отечеству, его защите;
4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих

ценностей;

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

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

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

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

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

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

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

уметь:

1) 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;

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

3) 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;

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

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

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

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

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

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

1) сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

2) понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

3) владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и

закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
4) сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
5) осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет **54 часа**, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся - **36 часов**, включая лекции - **32 часа**, практические занятия -**4 часа,** промежуточная аттестация - **2 часа;** внеаудиторная самостоятельная работа **– 18 часов.**

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

Профильные дисциплины

ПД. 01 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины ***математика*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***математике*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования и Примерной программы учебной дисциплины «Математика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (авторы: Башмаков М.И., доктор физико-математических наук, профессор, действительный член Российской академии образования; Луканкин А.Г., кандидат физико-математических наук, доцент, ФГУ «ФИРО», Минобрнауки России, 2018)

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен знать/понимать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

АЛГЕБРА

уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, тригонометрических выражений, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

ФУНКЦИИ И ГРАФИКИ

- **уметь:**
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций; использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

уметь:

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА

уметь:

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения и исследования простейших математических моделей;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, СТАТИСТИКИ И ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:
- анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; анализа информации статистического характера;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Математика как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и при освоении специальностей СПО технического профиля изучается как профильная учебная дисциплина на базовом уровне в объеме 435 часов максимальной учебной нагрузки (аудиторная нагрузка составляет 290 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 145 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;

промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ***математика*** завершается подведением итогов в форме **экзамена** в рамках промежуточной аттестации студентов.

ПД.02 Информатика и ИКТ

Рабочая программа учебной дисциплины ***информатика и ИКТ*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***информатике и ИКТ*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования и Примерной программы учебной дисциплины *информатика и ИКТ* для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Автор: Цветкова М.С., кандидат педагогических наук, доцент, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018)

В соответствии с учебным планом информатика и ИКТ изучается на первом и втором курсах.

В результате изучения учебной дисциплины ***информатика и ИКТ*** обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;
- назначение и функции операционных систем, сервисные оболочки.

уметь:

- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью
- компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;
- распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;
- 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;
- для понимания учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Информатика и ИКТ как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и при освоении специальностей СПО технического профиля изучается как профильная учебная дисциплина в объеме142 часов максимальной учебной нагрузки (аудиторная нагрузка составляет 95 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 47часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;
промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ***Информатика и ИКТ*** завершается подведением итогов в форме **экзамена** в рамках промежуточной аттестации студентов.

ПД.03 Физика

Рабочая программа учебной дисциплины ***физика*** для ГПОУ НТПП обеспечивает необходимый базовый уровень среднего общего образования по ***физике*** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования по *физике* (базовый уровень) и Примерной программы учебной дисциплины *физика* для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (Автор: Пентин А.Ю., кандидат физико-математических наук. Рецензенты: Афонина И.Ю., зам. директора по учебной работе ГОУ СПО «Железнодорожного колледжа» № 52, препода- ватель физики Орлов В.А., зав. лабораторией физического образования ИСМО РАО, кандидат педагогических наук, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2018).

В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен **знать/понимать:**

- смысл понятий: физическое явление гипотеза закон теория вещество взаимодействие электромагнитное поле волна фотон атом атомное ядро ионизирующие излучения планета звезда галактика Вселенная;
- смысл физических величин: скорость ускорение масса сила им пульс работа механическая энергия внутренняя энергия абсолютная температура средняя кинетическая энергия частиц вещества количество теплоты элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики всемирного тяготения сохранения энергии импульса и электрического заряда термодинамики электромагнитной индукции фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли свойства газов жидкостей и твердых тел электромагнитную индукцию распространение электромагнитных волн волновые свойства света излучение и поглощение света атомом фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий позволяют проверить истинность теоретических выводов физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики термодинамики и электродинамики в энергетике различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций квантовой физики в создании ядерной энергетики лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно популярных статьях;
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику таблице формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их

погрешностей.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств бытовых электроприборов средств радио и телекоммуникационной связи оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды рационального природопользования и защиты окружающей среды.
- для понимания учебного предмета с особенностями профессии и профессиональной деятельности, в основе которого лежат знания по данному учебному предмету

Физика как учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и при освоении специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (технический профиль) изучается как профильная учебная дисциплина на базовом уровне в объёме 199 часа максимальной учебной нагрузки (аудиторной – 133 часа, внеаудиторной (самостоятельной) – 66 часов.).

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий контроль в форме устных и письменных опросов, а также тестирования с использованием возможностей компьютера;

промежуточный контроль в форме письменных и устных опросов, а также тестовых заданий по разделам программы.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ***физика*** завершается подведением итогов в форме ***дифференцированного зачета*** в рамках промежуточной аттестации студентов.

Профессиональная подготовка

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ***физическая культура*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов*, входящих в укрупненную группу *19.00.00 Промышленная экология и биотехнология*.

Учебная дисциплина ***физическая культура*** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;
- основы здорового образа жизни.
- Максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 336 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168 часов;

самостоятельная работа обучающегося 168 часов.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ОГСЭ. 02 Основы философии

Программа учебной дисциплины ***основы философии*** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки).*

Учебная дисциплина ***основы философии*** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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.

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;
- социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 48 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов;

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме ***дифференцированного зачета*** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ОГСЭ.03 История

Программа учебной дисциплины ***история*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки).*

Дисциплина история относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин по специальности *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки).*

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.

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 укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 58 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 48 часов;
самостоятельная работа обучающихся - 10 часов.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме ***дифференцированного зачета*** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ОГСЭ. 04 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины ***иностранный язык (английский)*** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.*

Дисциплина ***иностранный язык (английский*** относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин по специальности *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки).*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 222 час, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузкаобучающегося 168 часов;
самостоятельная работа обучающегося 54 часа.

Итоговая аттестация проводится в форме ***дифференцированного зачета.***

ОГСЭ. 05 Основы финансовой грамотности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки)*, входящих в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния;
- оценивать надёжность банка;
- сравнивать условия по вкладам для выбора наиболее оптимального варианта для решения своих финансовых задач;
- оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем;
- оценивать необходимость приобретения жилья в ипотеку и выбирать подходящий вариант;
- принимать решение о необходимости инвестирования денежных средств тем или иным способом;
- соотносить доходность и риск при размещении сбережений в банках и паевых инвестиционных фондах (ПИФах);
- различать средства граждан в банках, которые застрахованы Системой страхования вкладов (ССВ), от тех средств, которые не застрахованы ССВ;

- -обращаться за страховым возмещением по вкладу или текущему счёту, если у их банка отозвали лицензию;
- -пользоваться своими банковскими картами по всему миру;
- -не путать дебетовую карту с кредитной; -пользоваться банкоматами;
- -делать выбор между различными видами сберегательных вкладов;
- определиться со сроком вклада; -выбирать, в какой валюте хранить деньги;
- -правильно выбирать банк для размещения сберегательного вклада;
- -оценивать целесообразность и реальность взятия кредита;
- -рассчитывать размер ежемесячной выплаты по кредиту;
- -определить, во сколько обойдётся кредит и может ли семья его себе позволить;
- -оценивать отношение между расходами и использованием кредитной ответственности;
- -определять стоимость пая ПИФа при покупке и продаже;
- -определять, насколько рискованным является ПИФ;
- -пользоваться кредитной картой;
- -получать необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ, коммерческих банков и Агентства по страхованию вкладов;
- -оценивать необходимость осуществления операций с ценными бумагами в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране;
- -рассчитывать изменение стоимости денег во времени;
- -сравнивать облигацию и сберегательный вклад с точки зрения их преимуществ и недостатков;
- - находить и интерпретировать рейтинги надёжности облигаций;
- - сравнивать такие ценные бумаги, как акции и облигации, с точки зрения их преимуществ и недостатков для держателей;
- - отличать доверительное управление ценными бумагами от ПИФа;
- -отличать налоги, которые платят физические лица, от налогов, которые платят юридические лица;
- -рассчитывать величину подоходного налога (НДФЛ);
- какие риски связаны с использованием банковских услуг;
- -различать налоги на доходы и налоги, связанные с имуществом;
- рассчитывать величину транспортного налога;
- -различать пропорциональные и прогрессивные налоги с точки зрения их преимуществ и недостатков;
- -заполнять налоговую декларацию и своевременно подавать её в налоговые органы;
- -оформить идентификационный номер налогоплательщика (ИНН);
- -пользоваться личным кабинетом налогоплательщика в Интернете для получения информации о своей налоговой задолженности;
- -различать пени и штраф;
- -различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;
- -рассчитывать пенсионные отчисления со своей официальной зарплаты в ПФР и в НПФ;
- - какие существуют способы накопления на пенсию;
- - как работает государственная пенсионная система в России;
- - что происходит с деньгами, направленными в Пенсионный фонд РФ (ПФР);
- - что такое страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования;
- - что учитывает новая формула расчёта пенсий;
- - что делает негосударственный пенсионный фонд (НПФ) с деньгами вкладчиков;
- - с какого возраста выплачивается пенсия;
- - почему важно получать не «серую», а официальную зарплату;
- - какие существуют альтернативные способы накопления на пенсию;
- -проверять состояние своего лицевого счёта в ПФР;

- -определять приблизительный размер будущей пенсии и его возможные изменения, пользуясь пенсионным калькулятором;
- -проверять, делает ли работодатель пенсионные отчисления;
- -делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах (НПФ);
- -правильно выбирать НПФ;

знать:

- - как работает банковская система в России;
- - каков стандартный набор услуг коммерческого банка;
- - что такое банкротство банка;
- - кто и как регулирует коммерческие банки в России;
- - что такое Система страхования вкладов (ССВ) и зачем она нужна;
- - чем отличается дебетовая карта от кредитной;
- - что делать, если вы потеряли банковскую карту;
- - как работают сберегательные вклады;
- - как определить надёжность банка;
- - что нужно, чтобы взять кредит;
- - об особенностях микрокредитов, предоставляемых микрофинансовыми организациями;
- - какие существуют виды кредитов;
- - что такое ипотека и как ею лучше воспользоваться для улучшения жилищых условий;
- - как ПИФы приносят доход;
- - что такое кредитная карта;
- - какие риски связаны с облигациями;
- - какой доход приносят облигации;
- -почему государство выпускает облигации;
- - что акции бывают двух типов: обыкновенные и привилегированные;
- - от чего зависят цены акций;
- - что такое IPO;
- - как работает фондовая биржа;
- - кто может торговать на фондовой бирже;
- - чем может быть полезен биржевой индекс;
- - что такое комиссия, выплачиваемая брокеру за услуги;
- на что обратить внимание при выборе агента;
- - какие риски связаны с инвестированием денежных средств в ценные бумаги;
- - какой валютный курс используется в России;
- - как определяются курсы валют на валютной бирже;
- - как государство может регулировать курсы валют;
- - как физические лица могут торговать иностранной валютой;
- - каковы четыре типа риска, с которыми сталкиваются участники рынка FOREX;
- - что такое страхование и от каких рисков оно защищает;
- - какие виды страхования существуют в России, какие из них являются обязательными, а какие — добровольными;
- - что такое налоги и зачем они нужны;
- - какие доходы облагаются налогом;
- - какие существуют виды налогов на имущество;
- - кто должен платить тот или иной налог;
- - в каких случаях необходимо самостоятельно подавать налоговую декларацию;
- - почему нужно платить налоги;
- - чем грозит неуплата налогов;

- - что такое ИНН и зачем он нужен;
- - в каких случаях необходимо подавать налоговую декларацию;
- - каковы сроки подачи налоговой декларации и штрафы за несвоевременную подачу;
- - какие доходы не облагаются налогом;
- - какие бывают налоговые вычеты и в каких случаях их можно получить;
- - какие есть виды пенсии и кому они положены;
- какие существуют способы накопления на пенсию;
- - как работает государственная пенсионная система в России;
- - что происходит с деньгами, направленными в Пенсионный фонд РФ (ПФР);
- - что такое страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования;
- - что учитывает новая формула расчёта пенсий;
- - что делает негосударственный пенсионный фонд (НПФ) с деньгами вкладчиков;
- - с какого возраста выплачивается пенсия;
- - почему важно получать не «серую», а официальную зарплату;
- - какие существуют альтернативные способы накопления на пенсию.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 46 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36часов;
внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося 10 часов.

Итоговая аттестация проводится в форме ***дифференцированного зачета.***

ОГСЭ.06 Социальная психология

Рабочая программа учебной дисциплины ***социальная психология*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки)*, входящих в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- проводить тестирование;
- анализировать профессиональные ситуации с позиций участвующих в них индивидов;

знать:

- объект и предмет социальной психологии;
- задачи и методы социальной психологии;
- этапы развития отечественной социальной психологии;
- социально-психологические особенности личности;
- темперамент;
- характер;
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения;
- правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 50 часов;
самостоятельная работа обучающегося 25 часов.

Итоговая аттестация проводится в форме ***дифференцированного зачета.***

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины ***математика*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.*

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, является дисциплиной математического и общего естественнонаучного цикла

В результате освоения дисциплины студенты должны

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.

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

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины ***Экологические основы природопользования*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.*

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, является дисциплиной математического и общего естественнонаучного цикла

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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 38 часов;
самостоятельная работа обучающегося 22 часов.

Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ЕН.03 Химия

Программа учебной дисциплины **химия** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки.*

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, является дисциплиной математического и общего естественнонаучного цикла

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;

- основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет **216** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - **146 часов**;
самостоятельная работа обучающихся - **70 часов**.
Итоговая аттестация в форме **экзамена**

Профессиональный цикл
Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ***безопасность жизнедеятельности*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,* входящих в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

В результате освоения учебной 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов;
самостоятельная работа обучающегося 34 часа
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП.02 Инженерная графика

Рабочая программа учебной дисциплины ***инженерная графика*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки), входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП.03 Техническая механика

Рабочая программа учебной дисциплины ***техническая механика*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- читать кинематические схемы;
- проводить расчёт 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;
самостоятельная работа обучающегося 30 часов.
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП.04 Электротехника и электронная техника

Рабочая программа учебной дисциплины ***электротехника и электронная техника*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки),* входящих в укрупненную группу *19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*
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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 64 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 42 часа;
самостоятельная работа обучающегося - 22 часа.
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП. 05 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины ***микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов *входящих в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать лабораторное оборудование; 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 126 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 84 часов;
самостоятельная работа обучающегося 42 часа.
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП.06 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Рабочая программа учебной дисциплины Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, входящих в укрупненную группу *19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часов;
самостоятельная работа обучающегося 32 часа.
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП.07 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

Рабочая программа «Биохимия мяса и микробиология мяса и мясных продуктов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.18 Технология мяса и мясных продуктов, входящих в укрупненную группу *19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате освоения учебной 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **111** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **75** часов;
самостоятельная работа обучающегося **36** часов.
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП.08 Автоматизация технологических процессов

Рабочая программа учебной дисциплины ***автоматизация технологических процессов*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС *Технология 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки),* входящих в укрупненную группу *19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате изучения дисциплины студент должен

уметь:

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

знать:

- понятия 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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **110**часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **75** часов;
самостоятельная работа обучающегося **35** часов.
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП.09 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности *19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов,* входящих в укрупненную группу *19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

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.

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 профессиональности деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **90**часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **60** часов;
самостоятельная работа обучающегося **30** часов.
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта.***

ОП.10 Метрология и стандартизация

Программа учебной дисциплины ***метрология и стандартизация*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки), входящих в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;
самостоятельная работа обучающегося 30 часов.
Промежуточная аттестация проводится в форме ***дифференцированного зачёта***

ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ***правовые основы профессиональной деятельности*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки), входящих в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие и основы правового регулирования профессиональной деятельности;
- основные законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в области труда;
- 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;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Максимальна учебная нагрузка обучающегося – **76** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **51** час;
самостоятельная работа обучающегося – **25** часов.
Промежуточная аттестация проводится в форме ***дифференцированного зачёта***

ОП. 12 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины ***основы экономики, менеджмента, маркетинга*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям среднего профессионального образования *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящих в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.*

В результате освоения дисциплины студент 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.

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- 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 торговли и общественного питания;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –**250** часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося — **160** часов;
самостоятельная работа обучающегося – **90** часа;
Итоговая аттестация в форме ***экзамена***

ОП. 13 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ***охрана труда*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящих в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.*

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;

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –**60** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося — **40** часов;
самостоятельная работа обучающегося – **20** часов;
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета.***

ОП.14 Документационное обеспечение управления

Рабочая программа учебной дисциплины ***документационное обеспечение управления*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки), входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т.ч. используя информационные технологии;
- проводить автоматизированную обработку документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

знать:

- основные понятия: цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –**57** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося — **40** часов;
самостоятельная работа обучающегося – **17** часов;
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***

ОП. 15 Основы предпринимательской деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ***основы предпринимательской деятельности*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- принимать управленческие решения;

- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;
- осуществлять планирование производственной деятельности;
- проводить презентации, составлять бизнес-план.

знать:

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние экономики и предпринимательства в Ростовской области;
- потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;
- теоретические и методологические основы организации собственного дела.
- методику бизнес – планирования, структуру и функции бизнес-планов

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –**63**часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося — **44** часа;
самостоятельная работа обучающегося –19 часов;
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***

ОП.16 Процессы и аппараты пищевых производств

Рабочая программа учебной дисциплины ***процессы и аппараты пищевых производств*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС *Технология 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки), входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные процессы и аппараты пищевой промышленности, принцип работы оборудования;
- методику расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса;
- основные понятия о подобии физических явлений, о теории тепло – и массообмена;
- методы проектирования технологических процессов и аппаратов.

Уметь:

- пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и проектировании аппаратов;
- представлять пути интенсификации процессов и совершенствования аппаратов.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –**90** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося — **60** часов;
самостоятельная работа обучающегося –**30** часов;
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***

ОП.17 Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины ***технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов*** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС *Технология 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки), входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- - точки контроля технологических процессов убоя и обработки мяса, производства мясных продуктов;
- - методы анализа мясного сырья и продуктов в осуществлении контроля и управления качеством;
- - показатели качества продукции;

- - требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной и птицеперерабатывающей отрасли;
- - принципы, методы и способы контроля и управления качеством;
- - метрологическое обеспечение и системы контроля качества мяса и мясопродуктов.
- - принципы организации технохимического контроля на предприятии

уметь:

- определять показатели качества продуктов и производств;
- анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –**80** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося — **54** часов;
самостоятельная работа обучающегося –**26** часов;
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***

Профессиональные модули

ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (базовой подготовки) входящих в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство мяса и мясных продуктов** и соответствующих профессиональных 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 птицецеха.

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 500 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 356 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

учебной практики — 72 часа;

практика по профилю специальности – 72 часа.

Промежуточная аттестация по МДК проводится в форме **д/з,** по ПП – **дифференцированный зачет**, по профессиональному модулю–**экзамен квалификационный.**

ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (базовой подготовки) входящих в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство мяса и мясных продуктов** и соответствующих профессиональных 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными 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 топленных 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего –513 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 123 часов;
учебной практики — 72 часа;
практика по профилю специальности – 72 часа.
Промежуточная аттестация по МДК проводится в форме **экзамена,** по ПП – **дифференцированный зачет**, по профессиональному модулю–**экзамен квалификационный.**

ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (базовой подготовки) входящих в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство мяса и мясных продуктов** и соответствующих профессиональных 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.

.В результате изучения 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 924 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 672часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –441 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 232 часов;
учебной практики — 144 часа;
практика по профилю специальности – 108 часов.
Промежуточная аттестация по МДК 03.01, МДК 03.02 проводится в форме **экзамена,** по ПП – **дифференцированный зачет**, по профессиональному модулю –**экзамен квалификационный.**

ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (базовой подготовки) входящих в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство мяса и мясных продуктов** и соответствующих профессиональных 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.

В результате изучения 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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 258 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 186часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –117 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 69 часов;
учебной практики — 36 часа;
практика по профилю специальности – 36 часов.
Промежуточная аттестация по МДК 04.01 проводится в форме **дифференцированного зачета,** по ПП – **дифференцированный зачет**, по профессиональному модулю – **экзамен квалификационный.**

МП. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (базовой подготовки) входящих в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство мяса и мясных продуктов** и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать: профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

3. В результате изучения дисциплин профессионального модуля студент должен:

уметь:

- проводить подбор и подготовку сырья для натуральных , панированных и рубленных мясных полуфабрикатов;
- технологию изготовления различных видов мясных полуфабрикатов.
- мыть и чистить оборудование и инвентарь;
- устранять мелкие неполадки в работе оборудования;
- применять передовые приемы работы и методы рациональной организации рабочего места, обеспечивающие высокую производительность труда;
- экономно и рационально использовать сырьевые, топливно-энергетические и материальные ресурсы;
- соблюдать требования безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности, правила внутреннего распорядка, производственной санитарии и личной гигиены;

знать:

- устройство обслуживаемого оборудования;
- свойства мяса различных видов скота;
- назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов;
- установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов;
- должностную инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка;
- требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- правила безопасного обслуживания и ухода за оборудованием, приспособлениями и инструментом;
- режим экономии и рациональное использование материальных ресурсов, нормы расхода энергии, сырья и материалов;
- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ;
- виды брака, причины его порождающие, способы предупреждения и устранения;
- устройство обслуживаемого основного и вспомогательного оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 480 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –136 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 56 часов;
учебной практики — 72 часа;
практика по профилю специальности – 216 часов.
Промежуточная аттестация проводится: по ПП – **дифференцированный зачет**, по профессиональному модулю –**экзамен квалификационный.**