

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 379

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Сергиевский губернский техникум»

Разработчики:

Заведующая учебной частью ОП «Сельскохозяйственное образование» - В.А. Вельмисова

Дюбченко Н.Ю. - председатель предметно-цикловой комиссии «Общеобразовательный цикл»

Пыхова Е.С. - председатель предметно-цикловой комиссии «Общий гуманитарный и социально-экономический цикл»

Пышкина Е.В. - председатель предметно-цикловой комиссии «Математический и общий естественнонаучный цикл»

Гурылева О.А. - председатель предметно-цикловой комиссии «Профессиональные модули специальностей естественнонаучного профиля»

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов рассмотрена на заседаниях предметно-цикловых комиссиях (Протокол № 11 от «10» июня 2019г.)

Председатели ПЦК _____ /Н.Ю.Дюбченко/
_____ /Е.С.Пыхова/
_____ /Е.В. Пышкина/
_____ / О.А.Гурылева/

СОГЛАСОВАНО:

Ломва Наталья Вячеславовна

Фамилия Имя Отчество, место работы, должность

Управления директор ООО «Лакомо»
г. Отрадный



июня 2019 г.

Подпись Ломва

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ от 17 июня 20 19 г.

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация: Техник – технолог

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

Автор – разработчик ППССЗ: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Сергиевский губернский техникум»

Предприятие (организация) работодателя: общество с ограниченной ответственностью «Лакомо» г. Отрадный Самарской области

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе анализа требований работодателей к подготовке высокопрофессионального специалиста государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Сергиевский губернский техникум» и работодатели пришли к следующему соглашению:

- виды деятельности, профессиональные и общие компетенции, определенные требованиями ФГОС, а также дополнительные образовательные результаты, введенные в ППССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов за счет часов вариативной части циклов в полном объеме обеспечивают требования рынка труда к профессиональной квалификации будущих специалистов, способных адаптироваться к изменяющейся ситуации в сфере технологии производства мяса и мясных продуктов и готовых продолжать профессиональное образование.

Представленная для согласования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, соответствует:

- требованиям ФГОС СПО, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации №379 от 22.04.2014г. зарегистрированного Министерством юстиции России №33389 от 31 июля 2014 г.
- интересам работодателей;
- особенностям развития Самарской области;
- потребностям экономики Самарской области.



Исполняющий директор ООО «Лакомо»
Г. Отрадный

Пошва

Н.В. Пошва

Лист согласования ПССЗ с работодателями

Фамилия, имя, отчество	Должность	Организация, предприятие	Контактная информация	Подпись
Понина Наталья Вячеславовна	Управляющий директор ООО «Лакомо» г. Отрадный	Общество с ограниченной ответственностью «Лакомо» г. Отрадный Самарской области	8(84661)-2-	

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	6
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)	6
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности	6
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	9
1.3.1. Цель освоения ППССЗ	9
1.3.2. Требования к абитуриентам	9
1.3.3. Срок освоения ППССЗ	10
1.3.4. Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ	10
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	11
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	11
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	11
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	12
2.4. Компетенции, формируемые в результате освоения данной ППССЗ	12
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	14
3.1. Учебный план	14
3.1.1. Организация учебного процесса	17
3.1.2. Общеобразовательный учебный цикл	21
3.1.3. Формирование вариативной части ППССЗ	25
3.1.4. Порядок аттестации обучающихся	29
3.2. Календарный учебный график	32
3.3. Программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла (аннотации)	32
3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла (аннотации)	78
3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла (аннотации)	90
3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла (аннотации)	95
3.7. Программы учебной, производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик (аннотации)	138
4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена	154
4.1. Кадровое обеспечение	155
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	156
4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	157
5. Оценка результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена	163
5.1. Фонды оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации	163
5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ	166
Приложения	

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Программа подготовки специалистов среднего звена профессиональной образовательной организации государственного бюджетного профессионального учреждения Самарской области «Сергиевский губернский техникум» (далее - ГБПОУ СО СГТ)- это комплекс нормативно – правовой документации, реализующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности

ППССЗ по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** разработана на основе нормативно-правовых документов: - Федерального [закона](#) Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании) (в редакции от 29.07.2017 года.);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован Министерством юстиции (№33389 от 31 июля 2014 года);

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования » (в редакции 17.11.2017 Приказ № 1138);

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 15 декабря 2014 года № 1580;

- [Приказа](#) Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего

образования", с изменениями на 29.06.2017 (Приказ Минобрнауки № 613 от 29.06.2017 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки от 17.05.2012 № 413»);

- [Приказа](#) Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (в редакции от 31.08.2016 № 1129);

- Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1061);

- Приказа Минобрнауки России от 20.06.2017 года № ТС- 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего и общего образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 « Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования (в редакции от 25.11.2016 года № 1477);

- Постановления Правительства Самарской области « Порядок организации дуального обучения в профессиональных образовательных, находящихся введении Самарской области» от 31.07.2015 №479;

- [Письмом](#) Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. N 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования";

- примерной основной образовательной программы среднего общего образования (в редакции протокола № 2/16-з от 28.06.2016 г. федерального учебно-методического объединения по общему образованию);

- примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин, рекомендованных ФГАУ ФИРО для реализации основной профессиональной образовательной программы СО на базе основного общего образования с получением СОО;
- «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259) (далее - Рекомендации Минобрнауки России, 2015), с уточнениями одобренными научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 года);
- Методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Координационным советом учебно-методических объединений в системе среднего профессионального образования Самарской области (протокол от 05.07.2018);
- Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области, утвержденными МоиН СО от 15.06.2018 №16/1846;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993);

- Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Сергиевский губернский техникум»;
- Локальных актов, регламентирующих образовательный процесс.

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

1.3.1. Цель освоения ППССЗ

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

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентацию на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере. - удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;
- охранение здоровья обучающихся;
- способствование развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

1.3.2. Требования к абитуриентам

Прием в образовательную организацию по данной образовательной программе проводится по личному заявлению граждан. Лица, поступающие на обучение, должны иметь:

Граждане Российской Федерации

- оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;

- оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) о квалификации;
-6 фотографий;

Иностранцы граждане, лица без гражданства, в том числе соотечественники, проживающие за рубежом:

- ксерокопию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 года № 115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»;

- оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию);
- 6 фотографий.

1.3.3. Срок освоения ППССЗ

Срок освоения ППССЗ СПО по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
Среднее общее образование		2года 10 месяцев

1.3.4. Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе обучение по учебным циклам	123нед.
Учебная практика	25нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	

Производственная практика (преддипломная)	4нед.
Промежуточная аттестация	7нед
Государственная итоговая аттестация	6нед.
Каникулы	34нед.
Итого	199 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

-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.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии рабочего **15141 Обвальщик мяса**

2.4. Компетенции, 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:

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса

ПК 5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).

ПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

ПК 5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной программы регламентируется учебным планом по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов; рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, преддипломной практики; годовым календарным учебным графиком, а так же методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Учебный план

Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Сергиевский губернский техникум» (далее ГБПОУ СО СГТ) разработан на основе нормативно-правовых документов:

- Федерального [закона](#) Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании) (в редакции от 29.07.2017 года.);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утверждённого приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован Министерством юстиции (№33389 от 31 июля 2014 года)

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции 17.11.2017 Приказ № 1138);

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 15 декабря 2014 года № 1580;

-[Приказа](#) Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", с изменениями на 29.06.2017(Приказ Минобрнауки № 613 от 29.06.2017 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки от 17.05.2012 № 413»);

- [Приказа](#) Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (в редакции от 31.08.2016 № 1129);

- Приказа Минобрнауки России от 18апреля 2013 г. №291«Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1061)

- Приказа Минобрнауки России от 20.06.2017 года № ТС- 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего и общего образования».

-Приказа Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 « Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования (в редакции от 25.11.2016 года № 1477)

- Постановления Правительства Самарской области « Порядок организации дуального обучения в профессиональных образовательных, находящихся введении Самарской области» от 31.07.2015 №479.
- [Письмом](#) Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. N 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования"
- примерной основной образовательной программы среднего общего образования (в редакции протокола № 2/16-з от 28.06.2016 г. федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
- примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин, рекомендованных ФГАУ ФИРО для реализации основной профессиональной образовательной программы СО на базе основного общего образования с получением СОО.
- «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от от 17 марта 2015 г. N 06-259) (далее - Рекомендации Минобрнауки России, 2015), с уточнениями одобренными научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 года).
- Методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Координационным советом учебно-методических объединений в системе среднего профессионального образования Самарской области (протокол от 05.07.2018);

- Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области, утвержденными МоиН СО от 15.06.2018 №16/1846;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993)
- Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Сергиевский губернский техникум».
- Локальных актов, регламентирующих образовательный процесс.

3.1.1. Организация учебного процесса

Организация образовательного процесса по ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным графиком и расписанием учебных занятий. Структура всех элементов учебного плана разработана на основе разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального и среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 №12-696). При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Учебное заведение предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по специальности. Учебные занятия проводятся в одну смену по пятидневной рабочей неделе.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия группируются парами. Перерыв между часами одного занятия составляет 5 минут, между учебными занятиями – не менее 10 минут. Количество и последовательность учебных занятий на каждый семестр определяется расписанием, утвержденным директором ГБПОУ Сергиевский губернский техникум;-

В техникуме устанавливаются основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, лабораторное и практическое занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, курсовое проектирование, учебная и производственная практика (по профилю специальности), преддипломная практика, выпускная квалификационная работа.

При проведении лабораторных и практических занятий, занятий по физической культуре, учебных занятий по иностранному языку, информатике, а также при курсовом проектировании и организации учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

На весь период обучения запланировано выполнение двух курсовых работ:
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов в объеме 30 часов на 4 курсе в 7 семестре;
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения в объеме 20 ч на 4 курсе в 8 семестре.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение модулей.

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика предусматривает время на подготовку к Ворлдскиллс Россия.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика проводится на мясоперерабатывающих предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практикоориентированность ППССЗ составляет 63%, что соответствует нормативным требованиям.

При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная, которая состоит из 2-х этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика (16 недель) и производственная практика (по профилю специальности - 9 недель) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора, заключенных между техникумом и организациями.

Объем времени, отведенный на учебную практику (12 недель) распределен в модули:

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

ПМ.02 Обработка продуктов убоя - 1 неделя;

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 8 недель;

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения - 1 неделя;

ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса - 1 неделя.

Производственная практика (практика по профилю специальности) (13неделя) распределена по модулям следующим образом:

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

ПМ.02 Обработка продуктов убоя - 1 неделя;

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 8 недель;

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения – 1 неделя;

ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса - 2 недели.

Преддипломная практика (4 недели) направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломной работы в организациях различных организационно-правовых форм и проводится непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики по профилю специальности.

Для обучающихся два раза в год устанавливаются каникулы общей продолжительностью не более 11 недель, в том числе, в зимний период не менее 2 недель. Всего 34 недели: 1 курс-11 недель, 2 курс-11 недель, 3 курс-10 недель, 4 курс-2 недели.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

На 3 курсе во время летних каникул с юношами проводится 5 дневные учебные сборы на базе воинской части определенной военным комиссариатом (Приказ от 24.02. 2010 г. Министерства образования и науки РФ № 134 и приказа Министерства обороны РФ от 24.02.2010 г. № 96)

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Формы проведения консультаций – индивидуальные (при выполнении курсовых и выпускных квалификационных работ), групповые (консультации по

экзаменам учебных дисциплин и МДК, квалификационным экзаменам, по организации и прохождению учебных и производственных практик).

На 3 курсе в рамках ПМ. 05 предусмотрено выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса.

3.1.2. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов сформирован с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Общеобразовательный учебный цикл сформирован в соответствии ФГОС СОО с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)
- 39 нед.,
- промежуточная аттестация - 2 нед.,
- каникулярное время -11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.)

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный учебный цикл сформирован, включая общеобразовательные учебные предметы: общие учебные предметы, учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией. Общие учебные предметы общеобразовательного учебного цикла составляют 60%, учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией, составляют 40%.

Общеобразовательный учебный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в состав «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- «Русский язык»,
- «Литература»,
- «Иностранный язык»,
- «Математика»,
- «История»,
- «Физическая культура»,
- «Основы безопасности жизнедеятельности»,
- «Астрономия».

«Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», «Биология».

В состав «дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся, предлагаемой профессиональной организацией» включены дисциплины УП.12 Основы проектной деятельности. /УП.12 Экология моего края.

При этом учебный план обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения: «Информатика», «Химия», «Биология».

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ППСЗ, таких циклов, как - "Общий гуманитарный и социально-экономический", "Математический и общий естественнонаучный", а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов (по завершении изучения предмета): дифференцированные зачеты — за счет времени, отведенного на общеобразовательный предмет, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

На основании п.4. уточнений к Рекомендациям Минобрнауки России, 2015г, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» (Протокол №3 от 25 мая 2017 года) предусмотрено выполнение индивидуального проекта.

Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Темы индивидуальных проектов и руководители утверждаются приказом ГБПОУ СО СГТ. На выполнение индивидуального проекта из часов на промежуточную аттестацию выделено 40 часов, из них 20 для самостоятельного выполнения, 8 часов на консультацию и 12 ч. на защиту индивидуального проекта.

3.1.3.Формирование вариативной части ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности состоит из дисциплин и модулей обязательной и вариативной частей ППССЗ. Объем обязательной части составляет: максимальная учебная нагрузка - 3186 часов, обязательная - 2124 часов; вариативная часть: максимальная учебная нагрузка - 1350 часов, обязательная - 900.

Основанием для введения новых элементов в структуру и содержание ППССЗ являются перечень квалификационных требований работодателя к должностной позиции «техник-технолог» для успешного выполнения трудовых функций.

Вариативная часть обязательной учебной нагрузки в объеме 900 часов (максимальная 1350 часов) распределена следующим образом:

В соответствии с Методическими рекомендациями по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными

образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (сопроводительное письмо МОиН СО от 15.06.2018) для освоения дополнительных профессиональных компетенций, умений, знаний, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Самарской области и требованиями международных стандартов Wordskills введены дополнительные фрагменты содержания образования (в виде тем, разделов, учебных элементов) ППССЗ по специальности:

- для овладения обучающимися общей компетенцией «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» в профессиональный учебный цикл ППССЗ введена дополнительная учебная дисциплина «Основы предпринимательства» в объеме 36 часов учебных занятий (максимальная -54 часа);

- для овладения обучающимися общей компетенцией «Осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру» в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введена дополнительная учебная дисциплина «Рынок труда и профессиональная карьера» в объеме 36 часов учебных занятий (максимальная- 54 часа) ;

- с целью преемственного развития общих компетенций учащихся и студентов в техникуме осваивается дополнительная учебная дисциплина «Общие компетенции профессионала (по уровням)» в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ в объеме 56 часов (максимальная нагрузка 84 часа);

Для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части предусмотрено добавление часов из вариативной части в следующие учебные дисциплины и междисциплинарные курсы:

В учебном цикле ЕН. увеличено количество часов на изучение дисциплины ЕН.03 Химия.-2 часа (максимальная учебная нагрузка -3 часа)

Увеличено количество часов на изучение **общепрофессиональных дисциплин:**

ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных – 112 ч.
(максимальная 168 ч.)

ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов – 20 ч.
(максимальная учебная нагрузка 30 часов)

ОП.07. Автоматизация технологических процессов – 48 ч. (максимальная учебная нагрузка 72 часа)

ОП.09. Метрология и стандартизация – 30 ч. (максимальная учебная нагрузка 45 часов)

ОП.10. Правовые основы профессиональной деятельности – 20 ч.
(максимальная учебная нагрузка 30 часов)

ОП.11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 8 ч. (максимальная учебная нагрузка 12 часов)

ОП.12. Охрана труда – 8 ч. (максимальная учебная нагрузка 12 часов)

Профессиональные модули – 524 ч. (максимальная учебная нагрузка 786 час)

1. ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. – 80 час. (максимальная учебная нагрузка 120 часов)

2. ПМ.02. Обработка продуктов убоя – 70 час. (максимальная учебная нагрузка 105 часов)

3. ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.– 196 час (максимальная учебная нагрузка 294 час)

4. ПМ.04. Организация работы структурного подразделения. – 70 час.
(максимальная учебная нагрузка 105 часов).

5. ПМ.05. Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса – 108 час. (максимальная учебная нагрузка 162 часа).

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы и распределяется следующим образом:

Индекс	Вариативная часть циклов ППСЗ	Максимальное кол-во часов	Аудиторная нагрузка	ЛПЗ	Статус
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	138	92	72	
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	84	56	36	Новая дисциплина
ОГСЭ.06	Рынок труда и профессиональная карьера	54	36	36	Новая дисциплина
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	3	2		
ЕН.03.	Химия	3	2		Увеличение объёма времени
П.00	Профессиональный учебный цикл	1209	806	420	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	423	282	152	
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	168	112	54	Увеличение объёма времени
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	30	20	10	Увеличение объёма времени
ОП.07	Автоматизация технологических процессов –	72	48	10	Увеличение объёма времени
ОП.09	Метрология и стандартизация.	45	30	20	Увеличение объёма времени
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	30	20	10	Увеличение объёма времени
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	12	8	6	Увеличение объёма

					времени
ОП.12	Охрана труда	12	8	6	Увеличение объёма времени
ОП.14	Основы предпринимательства	54	36	36	Новая дисциплина
ПМ.00	Профессиональные модули	786	554	268	
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	120	80	46	
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	120	80	46	Увеличение объёма времени
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	105	70	30	
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	105	70	30	Увеличение объёма времени
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	294	196	150	Увеличение объёма времени
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	48	32		Увеличение объёма времени
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	246	164	150	Увеличение объёма времени
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	105	70	42	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	105	70	42	Увеличение объёма времени
ПМ.05.	Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса	162	108		
МДК.05.01	Технология обвалки мяса	81	54		Увеличение объёма времени

МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов.	81	54		Увеличение объёма времени
	Всего:	1350	900	492	

3.1.4. Порядок аттестации обучающихся

Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, обсуждаются на заседаниях предметно-цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора ; для государственной итоговой аттестации – разрабатываются программы и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и МДК, как традиционными (устный и письменный опрос, тестирование), так и инновационными методами, включая, компьютерные технологии.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена промежуточная аттестация по результатам их освоения. Основными формами промежуточной аттестации является зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, комплексный экзамен, экзамен (квалификационный). Формой аттестации по

учебной и производственной практике является дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет при условии положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательного учреждения об уровне усвоения профессиональных компетенций: наличие положительной характеристики на обучающегося от организации; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

В случае, когда учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не планируется. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

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

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 7 недель. В соответствии с учебным планом и календарным графиком, если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не предусмотрено, планируется проводить его на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. В рамках одной календарной недели при наличии 2-х экзаменов без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

I семестр – нет

- II семестр – 1) ОУП. 01 Русский язык
2) ОУП. 04 Математика
3) ОУП.10Химия
- III семестр - 1) ОП. 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных;
2) ОП. 01 Инженерная графика
- IV семестр- 1) Экзамен квалификационный ПМ.01
2) Экзамен квалификационный ПМ.02
- V семестр - 1) ОП.07 Автоматизация технологических процессов;
2) МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий;
- VI семестр –1) Экзамен квалификационный ПМ.05
2) МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
- VII семестр – нет
- VIII семестр – 1) Экзамен квалификационный ПМ.03
2) Экзамен квалификационный ПМ.04

По дисциплинам циклов ОГСЭ (кроме «Физической культуры»), ЕН и профессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. По дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация в каждом семестре проводится в форме зачета, в последнем семестре дифференцированный зачет.

По междисциплинарным курсам профессиональных модулей предусмотрен экзамен и дифференцированный зачет, по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у обучающего компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой

оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик.

В соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.06.2014 г. № 06-599 формой итоговой аттестации по профессиональному модулю, входящему в структуру образовательной программы среднего профессионального образования, является экзамен (квалификационный), по итогам которого выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно). Учебный план приведен в Приложении.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график ППССЗ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов приведен в Приложении.

3.3. Программы предметов общеобразовательного учебного цикла (аннотации)

О.00 Общеобразовательный цикл

Общие учебные предметы

ОУП.01 Русский язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета «Русский язык» (далее программа УП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебный предмет «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

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

Содержание программы учебного предмета ОУП. 01 Русский язык направлено на достижение следующих **целей:**

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебного предмета «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППСЗ на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который

обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование языковой и лингвистической (языковедческой) компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование культуроведческой компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих

языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий.

Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка.

Реализация содержания учебного предмета «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

Изучение общеобразовательной учебного предмета «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Базовая часть

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; - осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- **метапредметных:**
 - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
 - владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
 - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
 - овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
 - умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой

информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

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

Вариативная часть – не предусмотрено

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	168
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	112
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

ОУП. 02 Литература

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета ОУП.02 Литература (далее программа УП) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл и входит в состав общих общеобразовательных учебных предметов, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

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

Содержание программы учебного предмета ОУП. 02 Литература направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способ-

ностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Программа учебного предмета «Литература» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематику творческих заданий (рефератов, докладов, индивидуальных проектов и т. п.), учитывая специфику программы специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т. д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на

занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

Содержание учебного предмета дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППСЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Базовая часть

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

• **метапредметных:**

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

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

• **предметных:**

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Вариативная часть – не предусмотрено

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУП.03 Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета (далее программа УП) – является частью общеобразовательной подготовки по ППССЗ среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки), реализующими образовательную программу среднего общего образования .

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов

среднего звена: входит в общеобразовательный учебный цикл и реализуется в рамках общих учебных предметов.

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

Освоение содержания учебного предмета **ОУП.03 Иностранный язык**

обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

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

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

• **предметных:**

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

- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

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

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

1.4 Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	114
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУП.04 Математика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета (далее программа УП) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл.

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

Базовая часть:

Результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета « Математика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

• личностных:

— сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

— понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

— развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

— овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

— готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному об-

разованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

— готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

• **метапредметных:**

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

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

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

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

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

— владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ

своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

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

• **предметных:**

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

— сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

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

— владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

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

— владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

— сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире,

основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

— владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Вариативная часть – не предусмотрено.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	108
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

ОУП.05 История

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл и реализуется в рамках общих учебных предметов.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета.

Базовая часть

Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

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

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

— готовность к служению Отечеству, его защите;

Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «История» в качестве профильной.

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

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

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

• метапредметных:

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

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

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

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

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

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

• предметных:

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

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

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

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

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

Вариативная часть - не предусмотрено

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУП.06 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл и реализуется в рамках общих учебных предметов.

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

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально здоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

— владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности

с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

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

Вариативная часть - не предусмотрено.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	114
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУП. 07 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл и реализуется в рамках общих учебных предметов.

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

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

• **личностных:**

– развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних

и внутренних угроз;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

– исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

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

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

• **метапредметных:**

– овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

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

– формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной

безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

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

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных — ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
- **предметных:**
 - сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно

важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

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

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

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

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

– освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

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

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

– получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

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

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

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУП.08 Астрономия

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебного предмета **ОУП. 08 Астрономия** является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГПОУ СО СГТ по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место учебного предмета в структуре ПССЗ: общеобразовательный учебный цикл.

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

Базовая часть

Освоение содержания учебного предмета «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

• **метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• **предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Вариативная часть – не предусмотрено

Освоение содержания учебного предмета **ОУП. 08 Астрономия** обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей

ОУП.09 Информатика

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для студентов очной формы обучения

1.2.Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл.

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

Базовая часть

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**
 - чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
 - осознание своего места в информационном обществе;
 - готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

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

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

–умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

–умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

–готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.

• метапредметных:

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

–использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

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

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
- предметных:
 - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
 - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
 - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
 - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
 - владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
 - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
 - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Вариативная часть: не предусмотрено.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	68
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУП.10 Химия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• **метапредметных:**

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

Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Химия» как профильной учебной дисциплины.

• **предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной

- картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
 - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
 - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
 - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	302
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	201
в том числе:	
практические занятия	68
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	101
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

ОУП.11 Биология

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

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

заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметных:**

– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Биология» как профильной учебной дисциплины

– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

– способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе;

-проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке

естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

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

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

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

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

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	303
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	202
в том числе:	
практические занятия	88
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	101
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся

УП.01 Основы проектной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дополнительного учебного предмета по выбору обучающихся, предлагаемой организацией «Основы проектной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл.

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

- трансформация процесса развития интеллектуально-творческого потенциала личности обучающегося путем совершенствования его исследовательских способностей в процессе саморазвития; создание условий для выполнения каждым первокурсником индивидуального проекта по итогам учебного года.

Задачи курса «Основы проектной деятельности»

1. Личностные: формирование позитивной самооценки, самоуважения, развитие образовательной успешности каждого.

2. Коммуникативные: формирование коммуникативной компетентности в сотрудничестве: - умение вести диалог, координировать свои действия с действиями партнеров по совместной деятельности; - способности доброжелательно и чутко относиться к людям, сопереживать; - формирование социально адекватных способов поведения.

3. Регулятивные: формирование способности к организации деятельности и управлению ею: - воспитание целеустремленности и настойчивости; - формирование навыков организации рабочего пространства и рационального использования рабочего времени; - формирование умения самостоятельно и совместно планировать

деятельность и сотрудничество; - формирование умения самостоятельно и совместно принимать решения, добиваться поставленной цели.

4. Познавательные: формирование умения решать творческие задачи; умения работать с информацией (сбор, систематизация, хранение, использование).

Обеспечение выполнения требований Стандарта предусматривает решение множества задач. Часть из них может решаться через организацию проектной деятельности обучающихся. В ходе реализации программы «Основы проектной деятельности» решаются такие задачи ПССЗ, как:

- формирование общей культуры, духовно-нравственное, гражданское, социальное, личностное и интеллектуальное развитие, самосовершенствование студентов, обеспечивающие их социальную успешность, развитие творческих способностей, сохранение и укрепление здоровья;
- обеспечение планируемых результатов по достижению первокурсником целевых установок, знаний, умений, навыков, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего профессионального образования, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;
- становление и развитие личности в её индивидуальности, самобытности;
- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся как части образовательной ПССЗ, обеспечению индивидуализированного психолого-педагогического подхода к каждому студенту, формированию образовательного базиса, основанного не только на знаниях, но и на соответствующем культурном уровне развития личности, созданию необходимых условий для её самореализации;
- обеспечение эффективного сочетания организованных занятий и самостоятельного изучения материала в рамках дисциплины «Основы проектной деятельности»;
- организация интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;
- участие студентов и преподавателей в проектировании и развитии социальной среды техникума, его уклада и традиций;

Программа курса «Основы проектной деятельности» предназначена для работы со студентами 1 курса, и является механизмом интеграции, обеспечения полноты и

цельности содержания программ по другим дисциплинам, т.к. проектная деятельность является обязательной и предусматривает индивидуальное участие в ней всех первокурсников.

Курс «Основы проектной деятельности» построен на основе системы заданий для организации образовательного процесса на деятельностной основе и нацелен на формирование у студентов проектных умений.

Важнейшей педагогической задачей в условиях реализации ФГОС СПО стало внедрение в образовательный процесс средств и методик, помогающих студентам раскрывать свою личность. Критерием успешности является формирование общих и профессиональных компетенций. Важную роль в достижении успешности каждого обучающегося играет реализация доступного проектного замысла по выбору самого студента, на основании сферы его интересов и личностных возможностей.

Курс «**Основы проектной деятельности**» призван обеспечить освоение наиболее актуальных для работы над проектами способов деятельности, позволяющих студентам проявить свои способности и реализовать собственные, индивидуальные проекты.

Проектная деятельность направлена на духовное и профессиональное становление личности первокурсника через активные способы действий. Учащийся, работая над проектом, проходит стадии определения проблемы, планирования, сбора информации, ее анализа и преобразования (синтеза), активной деятельности по созданию задуманного продукта, его презентации, разработки портфолио проекта. Проектная деятельность предполагает освоение способов деятельности, положенных в основу формирования общих компетенций (информационно-аналитической, социально-коммуникативной, исследовательской и т.п.).

Организация работы обучающихся в рамках курса «**Основы проектной деятельности**» позволяет приобретать коммуникативные навыки и умения: работа в группе в разнообразных качествах (ролях), рассмотрение различных точек зрения на одну проблему, организация взаимодействия между участниками

проекта. Учебные проекты, как правило, содержат в себе проблему, требующую решения, а значит, формулируют одну или несколько задач. Используя проектный метод обучения, студенты постигают всю технологию решения задач – от постановки проблемы до представления результата. Данный курс имеет богатые дидактические возможности как для внутрипредметного, так и для межпредметного обучения. Выполняемые студентами проекты позволяют выявить интерес каждого обучающегося по уровню успешности различных видов учебной деятельности, по отношению к процессу деятельности и её результатам. Проектирование практически помогает студентам осознать роль знаний в процессе получения общих и профессиональных компетенций. Знания перестают быть целью, а становятся средством в получении профессиональных умений и навыков, помогая овладевать культурными образцами мышления, формировать свои мыслительные стратегии, что позволяет каждому самостоятельно осваивать накопления культуры. Проектная деятельность предусматривает поиск необходимой недостающей информации в энциклопедиях, справочниках, книгах, на электронных носителях, в Интернете, СМИ и т.д. Источником нужной информации могут быть взрослые: представители различных профессий, родители, увлеченные люди, а также другие дети.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

Личностные результаты освоения курса «Основы проектной деятельности» отражают:

-формирование ответственного отношения к обучению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к получению знаний и умений необходимых для получения выбранной профессии и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

-формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

-формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

-освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в учебных группах, в техникуме, в сообществах, включая взрослые и социальные сообщества, с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

- активное участие в жизни техникума;

-развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

-формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, с людьми более старшего и (или) младшего возраста в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

Метапредметные результаты освоения курса «Основы проектной деятельности» отражают:

-умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в познавательной деятельности, развивать её мотивы и интересы;

-умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения образовательных и познавательных задач;

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения образовательной задачи, собственные возможности её решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в познавательной деятельности;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения образовательных и познавательных задач;
- умение организовывать сотрудничество и совместную деятельность с преподавателем и сокурсниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий.

Предметные результаты освоения курса «Основы проектной деятельности»:

- классифицировать проекты по различным видам деятельности;
- формулировать проблемы и противоречия, ставить цели как прогнозируемый результат;
- формулировать задачи, планировать деятельность, выявлять ресурсы

- составлять записи по прочитанному тексту. Читать и заполнять таблицы. выделять и записывать кратко информацию в таблицу;
- общаться в группе. Распределять роли в команде. Уметь избегать конфликтов, решать уже случившиеся;
 - составлять план проекта по выбранной теме. Разрабатывать план проекта, оформлять результаты в выбранном виде (сценария видеофильма, программы, буклета, статьи, репортажа, дизайна, рубрик газеты, альманаха, альбома и пр.);
 - выделять основные этапы проекта. Оформлять персональный проект по плану;
 - презентовать свою работу, используя различные средства наглядности.

Базовая часть – не предусмотрено

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

УП. 01 Экология моего края

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дополнительного учебного предмета по выбору обучающихся **УП.01 Экология моего края** является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный учебный цикл.

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

Результаты освоения учебного предмета.

Освоение содержания учебного предмета обеспечивает достижение

студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

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

• **предметных:**

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы,

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

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла (аннотации)

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по

специальности СПО19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Базовая часть

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Вариативная часть -- не предусмотрено

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК): ОК.1-9.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</i>	

ОГСЭ.02 История

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Базовая часть

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение Организации Объединённых Наций (ООН), Организации Североатлантического договора (НАТО), Европейского Союза (ЕС) и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Вариативная часть - не предусмотрено

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК): ОК.1-9

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</i>	

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по

специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

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

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

-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК): ОК.1-9.

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	184
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
практические занятия	168
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

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

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

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, взятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-

оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК): ОК.2,3,6.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	336
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
практические занятия	160
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	168
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОГСЭ. 05 Общие компетенции профессионала (по уровням)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) является частью вариативной составляющей программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) ГБПОУ СО СГТ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Базовая часть - не предусмотрено

Вариативная часть

РАЗДЕЛ I

В результате освоения раздела I обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере работы с информацией:

- указания фрагмента (-ов) источника, содержащих информацию, необходимую для решения задачи деятельности;
- выделения из избыточного набора источников, содержащих информацию, необходимую для решения задачи деятельности;
- извлечения информации по одному заданному основанию из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию;
- систематизации информации в рамках заданной простой структуры;
- формулирования содержащегося в источнике информации вывода по заданному вопросу;
- формулирования содержащихся в источнике аргументов, обосновывающих заданный вывод.

В результате освоения раздела I обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере самоорганизации и самоуправления:

- анализа рабочей ситуации с указанием на ее соответствие \ несоответствие эталонной ситуации;
- определения на основе заданного алгоритма деятельности ресурсов, необходимых для ее выполнения;

- оценки продукта (своей) деятельности по эталону (эталонным параметрам).
- В результате освоения раздела I обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере коммуникации:
- создания стандартного продукта письменной коммуникации на основе заданной бланковой формы;
 - извлечения из устной речи (монолога, диалога, дискуссия) основного (общего) содержания фактической информации по заданным основаниям,
 - произнесения монолога в соответствии с заданной целью коммуникации перед заданной целевой аудиторией;
 - работы в группе в соответствии с заданной процедурой и по заданным вопросам.

РАЗДЕЛ II

В результате освоения раздела II обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере работы с информацией:

- указывает на недостаток информации, необходимой для решения задачи деятельности;
- проводит группировку и классификацию объектов, процессов, явлений; систематизирует информацию в рамках заданной сложной структуры;
- предлагает простую структуру для систематизации информации в соответствии с задачей информационного поиска.

В результате освоения раздела II обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере самоорганизации и самоуправления:

- анализирует рабочую ситуацию в соответствии с самостоятельно определенными на основе заданной эталонной ситуации критериями; определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации;

- планирует деятельность на основе заданного или типового алгоритма в заданной ситуации и называет ресурсы, необходимые для выполнения этой деятельности;
- оценивает продукт своей деятельности по заданным критериям;
планирует параметры продукта на основе заданных критериев его оценки.
В результате освоения раздела II обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере коммуникации:
- создает продукт письменной коммуникации сложной структуры, содержащий сопоставление позиций и \ или аргументацию за и против предъявленной для обсуждения позиции;
- произносит монолог в соответствии с заданной целью коммуникации перед заданной целевой аудиторией, соблюдая заданный жанр высказывания (служебный доклад, выступление на совещании \ собрании, презентация товара \ услуг);
- отвечает на вопросы, заданные на понимание фактической информации и \ или заявленной позиции.

РАЗДЕЛ III

В результате освоения раздела III обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере работы с информацией:

- извлекает информацию по самостоятельно сформулированным основаниям, исходя из понимания целей выполняемой работы из одного или нескольких источников, содержащих информацию, прямо и косвенно соответствующую задаче информационного поиска \ избыточную, информацию \ противопоставляемую или противоречивую информацию и систематизирует информацию в самостоятельно определенной в соответствии с задачей информационного поиска структуре;
- делает вывод о причинах событий и явлений на основе причинно-следственного анализа информации о них;

- делает обобщение на основе предоставленных эмпирических или статистических данных.

В результате освоения раздела III обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере самоорганизации и самоуправления:

- анализирует рабочую ситуацию в соответствии с критериями, определенными на основе смоделированной и обоснованной идеальной ситуации;
- называет причины существования проблемы на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации;
- предлагает способ коррекции способа деятельности на основе результатов оценки продукта и результатов текущего контроля;
- определяет показатели результативности деятельности в соответствии с поставленной задачей деятельности.

В результате освоения раздела III обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере коммуникации:

- работая в группе, предлагает способ возобновления обсуждения или новый ракурс рассмотрения вопроса в ситуации, когда обсуждение заходит в тупик, или резюмирует причины, по которым группа не смогла добиться результатов обсуждения;
- создает монологическое высказывание для достижения самостоятельно сформулированной цели коммуникации в адекватное выбранной целевой аудитории;
- создает продукт письменной коммуникации, самостоятельно определяя жанр и адресата в зависимости от цели деятельности

Опыт практической деятельности будет получен в соответствии с требованиями уровней I-III к деятельности обучающихся по уровням сформированности общих компетенций.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК): ОК.1-9.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОГСЭ.06 Рынок труда и профессиональная карьера

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) является частью вариативной составляющей программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) ГБПОУ СО СГТ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Базовая часть - не предусмотрено

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;

- оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;
- корректно отвечать на неудобные вопросы потенциального работодателя;
- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- анализировать (формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном) определенном направлении;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной 'Ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и овладению общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК) : ОК.1-9; ПК.4.1-4.5.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла (аннотации)

ЕН.01 Математика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по

специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК1.1-1.4; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.5.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40

(всего)	
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

Базовая часть

В результате изучения учебной 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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9;

ПК 1.1-1.4; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.5.

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ЕН.03 Химия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

Базовая часть

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить 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 их характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Вариативная часть направлена на углубление и расширение знаний, умений, общих и профессиональных компетенций.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК 1.1-1.4; 2.1-2.3; 3.1-3.4.

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	228
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	152
в том числе:	
практические занятия	106
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76

3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла (аннотации)

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Инженерная графика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате изучения учебной 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 действующими нормативными правовыми актами;

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 (далее- ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее- ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
 - типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК 1.2-1.4; 2.2-2.3; 3.2-3.4; 4.5.

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

ОП.02 Техническая механика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

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

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

знать:

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач;
- их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методик расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК 1.2-1.4; 2.2-2.3; 3.2-3.4.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</i>	

ОП.03 Электротехника и электронная техника

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной 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

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК 1.2-1.4; 2.2-2.3; 3.2-3.4.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</i>	

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по

специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9;

ПК 1.1– 1.4, 2.1–2.3, 3.1–3.4, 4.1–4.5.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной 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.

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- определять гистологическое строение различных видов тканей;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- особенности строения домашней птицы и кроликов;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9;

ПК 1.1-1.4,2.1 - 2.3, 3.1-3.4.

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	273
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	182
в том числе:	
практические занятия	80
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	91
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

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 хранения 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, хранении.

Вариативная часть

уметь:

Оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении жира.

знать:

- биохимию тканей животного: мышечной, нервной, костной, соединительной, жировой тканей; крови, печени, почек;
- автолитические изменения жировой ткани.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9;

ПК 1.1-1.4,2.1 - 2.3,3.1 -3.4

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.07 Автоматизация технологических процессов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов , разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

Базовая часть

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

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

знать:

- понятия механизации 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 (далее- АСУ) и системах автоматического управления (далее- 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

Вариативная часть.

В результате освоения вариативной части обучающийся должен уметь:

- определять разновидности технических, лабораторных, образцовых и эталонных приборов, классификацию показывающих, регистрирующих, сигнализирующих, компонирующих, регулирующих приборов;
- составлять и проводить анализ ФСА технологических процессов;
- исследовать исполнительные механизмы и регулирующие органы.

В результате освоения вариативной части обучающийся должен знать:

- метрологические характеристики средств измерения давления, температуры, расхода и количества вещества, уровня, свойств и химического состава вещества;
- устройство, принцип действия основных средств измерения давления, температуры, расхода и количества вещества, уровня, свойства и химического состава вещества, свойств систем автоматического регулирования, структуру и функцию АСУ ТП.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9;

ПК 1.1-1.4,2.1 - 2.3, 3.1 -3.4,4.1-4.5.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	128
в том числе:	
практические занятия	58
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

Базовая часть

В результате освоения учебной 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 возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

Вариативная часть - не предусмотрено

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9;

ПК1.1-1.4,2.1 - 2.3, 3.1 -3.4,4.1-4.5.

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.09. Метрология и стандартизация

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов , разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

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 действующей

нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать в своей профессиональной деятельности нормативную документацию;

- проводить оценку эффективности контроля качества продукции;

- проводить сертификацию мяса, мясной продукции, мяса птицы и продуктов переработки;

- проводить процедуру аккредитации;

знать:

- метрологические службы РФ;

- Госстандарты России;

- Российские схемы сертификации продукции.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК.1.1-1.4; 2.1 - 2.3;3.1-3.4; 4,1-4,5.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

Базовая часть:

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

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;-
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Вариативная часть:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- Понятие правового регулирования в сфере экономических отношений,
- Понятие и виды экономических споров;
- Виды дисциплинированных взысканий
- Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров.

Уметь:

- Анализировать результаты и последствия деятельности с правовой точки зрения при производстве мясной продукции.
- Применять законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности при производстве вареных колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9;

ПК 1.1-1.4,2.1 - 2.3, 3.1-3.4,4.1 -4.5.

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

Базовая часть

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Вариативная часть направлена для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части. Включает изучение основ финансовой грамотности.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК 1.1-1.4,2.1 - 2.3, 3.1 -3.4,4.1 -4.5.

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.12 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

Базовая часть

В результате освоения учебной 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 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;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или

бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- формы контроля за охраной труда на мясокомбинате;
- технику безопасности при выполнении технологических операций при боенской обработке туш всех видов скота, птицы и кроликов;
- порядок проведения инструктажа по охране труда на мясокомбинате.

уметь:

- фиксировать животных, птицу, кроликов;
- использовать средства индивидуальной защиты при работе в разных цехах мясоперерабатывающего предприятия.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9;

ПК 1.1-1.4,2.1 - 2.3, 3.1-3.4,4.1 -4.5.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл.

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

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 способам 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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК 1.1-1.4, 2.1 - 2.3, 3.1-3.4, 4.1 -4.5.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

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

ОП.14 Основы предпринимательства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) является частью вариативной составляющей программы подготовки специалистов

среднего звена (ППССЗ) ГБПОУ СО СГТ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный учебный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (вариативная часть).

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

Базовая часть - не предусмотрено

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить исследование рынка;
- планировать товар/услугу в соответствии с запросами потенциальных потребителей;
- планировать основные фонды предприятия;
- планировать сбыт;
- подбирать организационно-правовую форму предприятия;
- подбирать налоговый режим предприятия;
- планировать риски;
- оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта/ критериев оценки качества услуги;
- определять потенциальные источники дополнительного финансирования.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК): ОК.1-9; ПК 4.1 , 4.2, 4.5.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ПМ.00 Профессиональные модули

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** предусматривает освоение следующих **профессиональных модулей**:

- ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
- ПМ.02 Обработка продуктов убоя
- ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
- ПМ.04 Организация работы структурного подразделения
- ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса

Освоение каждого профессионального модуля завершается оценкой компетенций студента по системе экзамена квалификационного.

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии мяса и мясных продуктов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения студентов.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:

Базовая часть

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся

входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов; - размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации 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, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

Вариативная часть:

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен

уметь:

- оформлять документы при приеме скота, птицы и кроликов;

- контролировать размещение и содержания скота на предубойной базе;

- рассчитать процент скидки при приемке скота;

- составлять схемы убоя скота, птицы и кролика;

- составлять и анализировать технологические схемы первичной переработки скота, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;

- работать на подвесной конвейерной линии;

- отрабатывать навыки съёмки шкур скота;

- рассчитать нормы загрузки туш в камеры охлаждения;

- рассчитывать потребление воды для переработки скота и свиней;

- рассчитывать количество добавляемой ко льду сухой соли;

- составлять схемы передачи холода посредством рассола.

знать:

- порядок и методы определения упитанности скота;

- порядок предубойного содержания скота;

- принцип действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

- способы обескровливания и контроля технологических процессов убоя;
- знать методы проведения туалета туш и его влияние на качество мяса;
- понятие об убойной массе, убойном выходе и нормах выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов;
- методы и контроль качества мяса,
- источники получения холода, ледяное и льдосоляное охлаждение.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

- 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
- 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
- 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
- 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

В процессе освоения профессионального модуля у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

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

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

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

1.3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	336
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	176
в том числе:	
Практические занятия.	100
Самостоятельная учебная работа	88
Учебная практика	36
Производственная практика (по профилю специальности)	36
<i>Итоговая аттестация в форме: экзамен квалификационный.</i>	

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

1.1. Область применения рабочей программы

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**(базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обработка продуктов убоя.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии мяса и мясных продуктов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

Базовая часть

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 топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического

оборудования мясожирового корпуса;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

Вариативная часть:

уметь:

- 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 топливных жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топливных жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- обнаруживать и устранять дефекты кишечного сырья

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;

- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

В процессе освоения профессионального модуля у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

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

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

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

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

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

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

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

1.3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	276
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
в том числе:	
Практические занятия	70
Самостоятельная учебная работа	68
Учебная практика	36
Производственная практика (по профилю специальности)	36-
<i>Итоговая аттестация в форме: экзамен квалификационный.</i>	

ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии мяса и мясных продуктов.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:

Базовая часть

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

Иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:

Подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий.;
- выявлять брак допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

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

Вариативная часть

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

уметь:

- составлять технологические схемы производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и мясных консервов для конкретных производственных условий;
- составлять машинно-аппаратурные схемы производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и мясных консервов;
- составлять схемы производственного контроля производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и мясных консервов;
- проводить технологические операции процесса производства паштетов, студней, холодцов и зельцев;
- проводить технологические операции по получению коптильных сред;
- проводить технологические операции производства баночных консервов и сухих мясных продуктов;
- выполнять технологические расчеты производства мясных консервов;
- выявлять брак, допущенный при производстве мясных консервов, определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству мясных консервов и сухих мясных продуктов.

знать:

- методику составления технологических, машинно-аппаратурных схем, схем производственного контроля производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и мясных консервов для конкретных производственных условий;
- режимы и ход проведения технологических процессов производства паштетов, холодцов, студней и зельцев;
- основы получения коптильных сред и эколого-гигиенические аспекты производства копченых продуктов;

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных консервов и сухих мясных продуктов;
 - требования действующих стандартов к качеству мясных консервов и сухих мясных продуктов;
 - режимы технологических процессов и виды тепловой обработки производства мясных консервов и сухих мясных продуктов;
 - причины возникновения брака мясных консервов и сухих мясных продуктов;
 - методику технологических расчетов производства мясных консервов и сухих мясных продуктов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и сухих мясных продуктов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК. 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при технологии производства колбасных 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.

В процессе освоения профессионального модуля у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) :

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

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

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	1614
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	692
в том числе:	
Практические занятия	416
Курсовая работа	30
Самостоятельная учебная работа	346
Учебная практика	288
Производственная практика (по профилю специальности)	288
<i>Итоговая аттестация в форме: экзамен квалификационный.</i>	

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

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 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке работников в области технологии мяса и мясных продуктов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

Базовая часть

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

Вариативная часть:

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

уметь:

- разрабатывать структуру предприятия;
- вырабатывать решения для конфликтной ситуации;
- проводить анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами;
- проводить аттестацию рабочих места;
- составлять баланс рабочего времени работника (бюджет рабочего времени);
- рассчитывать производительность труда;
- составлять нормы труда в организации (предприятия);
- планировать финансовые результаты деятельности предприятия;

знать:

- организацию материально-технического обеспечения;
- особенности кадровой политики предприятия;
- содержание трудового процесса и принципы его организации;
- доходы и расходы предприятия;
- сущность эффективности производства;
- перспективные планы, годовой производственно- финансовый план.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (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 процессе освоения профессионального модуля у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3.Объем профессионального модуля и виды учебной работы:

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

Максимальная учебная нагрузка (всего)	288
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
Практические занятия	66
Курсовая работа	20
Самостоятельная учебная работа	72
Учебной практики	36
Производственная практика (по профилю специальности)	36
<i>Итоговая аттестация в форме: экзамен квалификационный.</i>	

ПМ. 05 Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО СГТ по специальности СПО 19.02.08. **Технология мяса и мясных продуктов**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии мяса и мясных продуктов.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

- правки и заточки ножей;
- пользования защитными приспособлениями;
- разделки полутуш говядины и свинины;
- обвалки голов крупного рогатого скота;
- обвалки частей туш скота всех видов;
- обрезания пласта шпика со свиных полутуш;

-жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам: высший сорт, первый сорт, второй сорт;

-подготовки субпродуктов к жиловке;

-жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;

уметь:

-производить разделки полутуш говядины на семь частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;

-производить разделку свиной полутуши на три части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;

-обваливать головы крупного рогатого скота;

-срезать шпик со свиных полутуш;

-соблюдать границы отделения частей туши при разделке;

-последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частями скота всех видов;

-жиловать и разбирать мясо по сортам;

-соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);

-отделять сухожилия, пленки

знать:

- анатомическое строение туш всех видов скота;

- анатомическое строение и топографическое расположение внутренних органов;

- типы сочленений костей скелета;

- расположения мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;

- правила и схему разделки;

- наименование частей туш;

- границы отделения частей туши при разделке;

- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;

- требования действующих стандартов на готовую продукцию;

- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;

- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
- требования технологических инструкций по жиловке мяса по видам;
- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства.

Вариативная часть:

Уметь:

- рассчитывать выход мяса (говядины, свинины) по сортам.

Знать:

- требования охраны труда и правила техники безопасности при разделке и обвалке и жиловке туш;
- требования к оснащению рабочего места;
- способы размораживания мяса.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

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

В процессе освоения профессионального модуля у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	432
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	216
в том числе:	
Практические занятия	76
Самостоятельная учебная работа	108
Учебной практики	36
Производственная практика (по профилю специальности)	72
<i>Итоговая аттестация в форме: экзамен квалификационный.</i>	

3.7. Программы учебной, производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик (аннотации)

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО). Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Целью практики является формирование профессиональных и общих компетенций по специальности.

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, сроки проведения устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППССЗ образовательного учреждения.

Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением в рамках профессионального модуля и может реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и может проводиться как в образовательном учреждении (при выполнении условий реализации программы практики), так и в организациях (на предприятиях) на основании договоров между организацией и учебным заведением.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и, как правило, проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением и согласовывается с организациями, участвующими в проведении практики на основе договоров. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты организаций (предприятий), в которых проводится практика. При разработке содержания каждого вида практики по профессиональному модулю следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а так же виды работ, необходимые для овладения конкретной профессиональной деятельностью и включены в рабочую программу модуля. Содержание практики по профилю специальности может уточниться в зависимости от специфических особенностей

конкретной организации (предприятия).

Базы практики

Программа практик предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- соответствие специальности и виду практики;
- необходимые отрасли и сферы деятельности, предусмотренные программой;
- оснащенность современными аппаратно-программными средствами;
- оснащенность, необходимым оборудованием;
- квалифицированные кадры для руководства практикой студентов.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией техникума на основе прямых договоров, заключенных между организациями и техникумом. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практики представлены в приказе направления студентов на практику.

Организация практики

Для проведения практики в техникуме разработана следующая документация:

- договоры об организации и проведения практики;
- приказ о направлении студента на практику;
- положение о практике;
- рабочая программа практики;
- перечень учебно- производственных работ;
- форма отчета по практике.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- установление связи с руководителем практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности

жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

- организация процедуры ОК и ПК студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

До начала практики преподаватель, ответственный за прохождение практики студентов, проводит инструктаж по организации всех видов практик и техники безопасности, оформлением в журнале по ТБ. Инструктаж практики проводится с учетом возрастных особенностей практикантов, учитывая склонность к недооценке потенциально опасных ситуаций и отсутствие необходимых умений и опыта.

В период практики для студентов проводятся консультации по выполнению программы практики. Обучающиеся во время прохождения практики обязаны:

- полностью выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила безопасности.

Контроль и отчетность по практике.

Формой аттестации по учебной и производственной практике является дифференцированный зачет, при условии положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательного учреждения об уровне усвоения профессиональных компетенций: наличие положительной характеристики на обучающегося от организации; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

Студенты, не выполнившие план практики, не допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)

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

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики и производственной практики

(по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

Цели и задачи учебной практики и производственной практики

1.2. (по профилю специальности)

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями и общими компетенциями:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 цехах переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого 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;
- 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

1.3. Количество часов, отводимое на практику: всего – 72 часа, в том числе: учебной практики – 36 часов и производственной практики (по профилю специальности)- 36 часов.

Форма контроля - комплексный дифференцированный зачет.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)

ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности.

1.2. Цели и задачи учебной практики и производственной практики (по профилю специальности)

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями и общими компетенциями:

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

1.3. Количество часов, отводимое на практику: всего – 72 часа, в том числе: учебной практики – 36 часов и производственной практики (по профилю специальности)- 36 часов.

Форма контроля - комплексный дифференцированный зачет.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности)**ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов****1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВДП) Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики (по профилю специальности)

Целью учебной и производственной практики (по профилю специальности) является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности (ВДП) Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика (по профилю специальности) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов направлена на формирование у обучающегося профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

уметь:

- проводить приемку и обработку сырья;
- проводить механическую обработку сырья;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и мясных консервов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовление фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- проводить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий, полуфабрикатов;
- выявить брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий, полуфабрикатов;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.3. Количество часов, отводимое на практику: всего – 576 часов, в том числе:

- учебной практики- 288 часов,
- производственной практики (по профилю специальности) – 288 часов.

Форма контроля - комплексный дифференцированный зачет.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВДП)

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики (по профилю специальности)

Целью учебной и производственной практики (по профилю специальности) является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Управление структурным подразделением организации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по управлению структурным подразделением организации для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика (по профилю специальности) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов направлена на формирование у обучающегося **профессиональных и общих компетенций:**

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

1.3. Количество часов, отводимое на практику: всего - 72 часа, в том числе:

учебной практики- 36 часа,

производственной практики (по профилю специальности) -36 часов.

Форма контроля - комплексный дифференцированный зачет.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВДП)

1.2.Цели и задачи учебной практики и производственной практики (по профилю специальности)

Целью практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии рабочего Обвальщик мяса по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по Выполнению работ по профессии рабочего Обвальщик мяса, для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Практика направлена на формирование у обучающегося профессиональных компетенций:

ПК 5.1.Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).

ПК 5.2.Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

ПК 5.3.Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 5.4.Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

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;

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

иметь практический опыт:

- правки и заточки ножей;
- пользования защитными приспособлениями;
- разделки полутуш говядины и свинины;
- обвалки голов крупного рогатого скота;
- обвалки частей туш скота всех видов;

-обрезания пласта шпика со свиных полутуш.

1.3.Количество часов, отводимое на практику: всего -108 часов, в том числе:

учебной практики- 36 часов и производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа; **Форма контроля - комплексный дифференцированный зачет.**

Производственная практика (преддипломная)

1.1. Область применения рабочей программы

Программа преддипломной практики является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификацией: техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.
5. Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса,

1.2. Цели и задачи преддипломной практики: формирование профессиональных и общих компетенций по специальности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия; проведение необходимых исследований для работы над ВКР.

Требования к результатам преддипломной практики:

В результате прохождения преддипломной практики по ВПД студент должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Приемка, убой и первичная	ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и

	переработка скота, птицы и кроликов	кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
2	Обработка продуктов убоя	ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
3	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4	Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
5	Выполнение работ по профессии рабочего 15141 Обвальщик мяса	ПК.5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части). ПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам) ПК.5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам. ПК. 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов

В процессе преддипломной практики должны формироваться общие компетенции: ОК 1-9

Формы контроля:

Преддипломная практика - дифференцированный зачет.

Количество часов на освоение программы преддипломной практики:

Всего 144 часа.

4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Ресурсное обеспечение данной ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Ресурсное обеспечение определяется как в целом по ППССЗ, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля. В учебном процессе в подготовке техников-технологов участвуют 22 преподавателя, 2- имеет почетное звание «Почетный работник среднего профессионального образования». 15 преподавателей высшей и первой категории - что составляет 71,4 %.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплинам.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

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

Преподаватели один раз в три года повышают свой профессиональный уровень. В рамках организации повышения квалификации и профессиональной подготовки преподавателей ведется работа по следующим направлениям:

- на основе программ повышения квалификации систематизированы данные о качественном составе преподавателей техникума;
- контроль учебных занятий преподавателей и их анализ;
- проводятся педагогические, методические и административные советы по актуальным вопросам преподавания и организации учебно-воспитательного процесса;
- мониторинг качества преподавания.

В техникуме управление строится на основах единоначалия с опорой на коллегиальное одобрение через деятельность педагогического и методического советов, совет воспитательной работы, производственное совещание, которые организуют коллектив, анализируют работу отдельных подразделений, принимают решения и рекомендации по стратегии развития воспитательно-образовательного пространства техникума, проблемным вопросам гуманно-личностных отношений в едином коллективе педагогов, студентов и сотрудников, а также актуальным оперативным вопросам деятельности учебного заведения и его связей с ветеринарными учреждениями региона. В управлении образовательным учреждением принимают участие органы студенческого самоуправления.

4.2. Учебно-методическое информационное обеспечение образовательного процесса

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5-10 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Имеется читальный зал на 16 посадочных мест.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. По специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для организации учебного процесса имеются необходимые кабинеты, лаборатории, предусмотренные ФГОС СПО.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений приведены в таблице 4

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально- экономических дисциплин
2.	иностранного языка
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	экологических основ природопользования
5.	инженерной графики
6.	технической механики

7.	технологии мяса и мясных продуктов
8.	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
9.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	русского языка и литературы
11	математики
12	истории
Лаборатории:	
1	химии
2	мясного и животного сырья и продукции
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
6	микробиологии, санитарии и гигиены
7	физики
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
Залы:	
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

В соответствии с Постановлением Правительства Самарской области «Об утверждении Порядка организации дуального обучения в профессиональных образовательных организациях, находящихся в ведении Самарской области» от 31.06.2015г.№ 479 создано структурное подразделение ГБПОУ СО СГТ на базе ООО «ЛАКОМО» Самарской области, город Отрадный, улица Нефтяников 90 с целью повышения качества практической подготовки студентов, обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В учебном центре дуальной подготовки проводится практическое обучение студентов по профессиональным модулям, предусмотренным учебным планом. Целью данного обучения является обладание студентами техникума профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам деятельности.

Материально-техническая база, обеспечивающая реализацию ФГОС в соответствии с учебными планами образовательного учреждения

№	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3
<i>19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов</i>		
1	Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов»	Оперативное управление
	Анализатор качества молока;	
	Трихинеллоскоп СТЕЙК;	
	Микроскоп МИКМЕД-5	
	Муляжи колбас	
	Набор ножей	
2	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены:	Оперативное управление
	Микроскопы;	
	Питательные среды;	
	Набор инструментов для разделки туш;	
	Лабораторное оборудование для исследования микробов (бактериологическая петля, предметные стекла, чашки, петри, пробирки, штативы);	
3	Кабинет социально-экономических дисциплин:	Оперативное управление
	ПК;	
	Проектор;	
	Экран;	
	Нормативно-правовая документация;	
	Фонозапись;	
	Карты политические;	
	Атлас	
4	Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»	Оперативное управление
	ПК	
	Ноутбук	
	Телевизор	
	Мультимедиапроектор	
	Термометры;	
	Противогазы;	
	Газоанализатор;	

№	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3
<i>19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов</i>		
	Анемометр;	
	Огнетушители;	
	Тренажер «Максим III»	
	Бланки актов по форме Н-1;	
	Бланки актов по форме Б-1;	
	Образцы карточки учета вводного инструктажа.	
	Чашечные анемометры;	
5	Кабинет математики:	Оперативное управление
	Модели многогранников и круглых тел;	
	Альбомы геометрических тел;	
	ПК;	
	Программное обеспечение;	
	Микрокалькуляторы;	
	Таблицы Брадиса.	
6	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности:	Оперативное управление
	Источник б/п питания APC – 14 шт.	
	Экран на треноге	
	Системный блок ученика – 15 шт	
	Принтер Canon	
	Ноутбук Aser	
	Компьютер Intel Core	
	Мультимедийный проектор Aser	
	Монитор преподавателя	
	Монитор ученика – 15 шт	
	Сканер	
	Модем	
	Свитч	
	Модем D-Link Co	
	ИБП Iron	
	Точка доступа D-Link – 2 шт.	
	ИБП Fine Power – 4 шт.	
7	Лаборатория химии:	Оперативное управление
	Шаростержневые модели молекул;	
	Модели кристаллических решеток;	
	Коллекции минеральных удобрений каучука,	

№	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3
<i>19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов</i>		
	полимеров;	
	Лабораторная посуда;	
8	Кабинет «Физика»	Оперативное управление
	Прибор для демонстрации фотоэффекта	
	Генератор звуковой	
	Источник постоянного переменного напряжения	
	Преобразователь высоковольтный	
	Секундомер электронный демонстрационный	
	Машина волновая	
	Модель прессы гидравлического	
	Набор по динамике	
	Наклонный рельс	
	Амперметр с гальваническим элементом	
	Демонстрационный комплект по электричеству	
	Трансформатор универсальный	
	Набор трубок спектральных	
	Лабораторный набор «Электричество» - 15 шт.	
	Тарелка вакуумная со звонком	
	Штатив универсальный физический	
	Комплект блоков демонстрационных	
	Комплект блоков демонстрационный	
	Комплект тележек легкоподвижных	
	Маятник Максвелла	
	Набор грузов с крючками	
	Набор из 5 шаров (маятников)	
	Набор тел равного объема	
	Набор тел равной массы	
	Прибор для демонстрации резонанса	
	Прибор для демонстрации свободного падения	
	Пружина маятника	
	Гигрометр	
	Набор кристаллических решеток ОУПС	
	Прибор для демонстрации теплопроводности	
	Сосуд для взвешивания воздуха	
	Сосуды сообщающиеся	
	Трубки капиллярные	

№	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3
<i>19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов</i>		
	Шар Паскаля	
	Шар с кольцами	
	Катушка дроссельная	
	Магнит дугообразный демонстрационный	
	Набор реостатов	
	Набор по электростатике	
	Палочки из стекло и эбонита	
	Прибор для электролиза	
	Реостат 100 Ом 0,6 А	
	Термопара	
	Трубка с электродами	
	Электроскопы	
	Вогнутое зеркало	
	Выпуклое зеркало	
	Амперметр лабораторный - 15 шт	
	Вольтметр лабораторный – 15 шт	
	Желоб лабораторный с шариком – 15 шт.	
	Источник постоянного и переменного напряжения – 15 шт.	
	Калориметр – 15 шт	
	Компас – 15 шт	
	Комплект блоков лабораторный – 15 шт.	
	Комплект лабораторный по оптике – 15 шт	
	Магнит U-образный лабораторный – 15 шт	
	Магнит полосовой лабораторный – 15 шт	
	Миллиамперметр – 15 шт	
	Набор «Электромагнит» - 15 шт	
	Набор динамометров – 15 шт	
	Набор для изучения полупроводников – 5 шт.	
	Набор резисторов – 15 шт.	
	Набор тел равной массы и объема – 15 шт.	
	Пластина стеклянная – 5 шт.	
	Реостат лабораторный 50 Ом 1,5 А – 15 шт	
	Рычаг – линейка лабораторная - 15 шт.	
	Трибометр лабораторный – 15 шт.	
	Штатив для фронтальных работ – 15 шт.	
	Набор грузов по механике – 15 шт	

5. Оценка результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Фонды оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена промежуточная аттестация по результатам их освоения. Основными формами промежуточной аттестации является зачёт, дифференцированный зачёт, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный), которые проводит экзаменационная комиссия. В состав аттестационно- квалификационной комиссии входят ведущие преподаватели, а председателем является работодатель.

В случае, когда учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не планируется. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

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

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 7 недель. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. В соответствии с учебным планом и календарным графиком, если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не предусмотрено, планируется проводить его на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. В рамках одной календарной недели при наличии 2-х экзаменов без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

По дисциплинам циклов ОГСЭ (кроме «Физической культуры»), ЕН и профессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. По дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация в каждом семестре проводится в форме зачета, в последнем семестре дифференцированный зачет.

К экзамену по дисциплине допускаются обучающиеся полностью выполнившие все лабораторные и практические работы, курсовые работы. Знания, умения, практический опыт студентов оцениваются по пятибалльной системе: 5(отлично), 4(хорошо),3(удовлетворительно),2 (неудовлетворительно).

При проведении зачета уровень подготовки фиксируется словом «зачет», при дифференцированном зачете, курсовых работах выставляется оценка в баллах. В практике работы коллектива техникума система контроля качества подготовки специалиста достаточна отработана. В проведении текущего и промежуточного контроля используются контрольные, административные контрольные работы, тестирование, защита продукта деятельности: проект, презентация, портфолио (по дисциплинам, различным видам практики) конспекты мероприятий и непосредственной образовательной деятельности, наглядные пособия и др.

При разработке оценочных средств контроля учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, практическим опытом, позволяющими установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степени готовности выпускников к профессиональной деятельности. Техникум самостоятелен в выборе системы оценок, порядка и периодичности промежуточной аттестации студентов.

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации утверждается непосредственно в техникуме. Текущий и промежуточный контроль качества обучения является частью образовательного процесса в техникуме, регламентируется Положениями, утвержденными директором техникума.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Экзамены проводятся в период экзаменационной сессии, установленный графиком учебного процесса и учебного плана.

По междисциплинарным курсам профессиональных модулей предусмотрен экзамен и дифференцированный зачет.

Формой аттестации по учебной и производственной практике является дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет при условии положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательного учреждения об уровне усвоения профессиональных компетенций: наличие положительной характеристики на обучающегося от организации; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у обучающегося компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к

экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик. Аттестационно- квалификационная комиссия принимает решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен»

В соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.06.2014 г. № 06-599 формой итоговой аттестации по профессиональному модулю, входящему в структуру образовательной программы среднего профессионального образования, является экзамен (квалификационный), по итогам которого выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

По учебной и производственной практике промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета, дифференцированного зачета.

Для аттестации обучающего на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая, промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценивать знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после положительного заключения работодателей. Фонд оценочных средств по специальности состоит из комплектов контрольно-оценочных средств (КОС) по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю.

При составлении, согласовании и утверждении комплекта КОС обеспечивается его соответствие:

- Федеральному государственному стандарту по специальности;
- Программе подготовке специалистов среднего звена;
- Рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, реализуемым в соответствии с ФГОС СПО;
- Образовательным технологиям, используемым в преподавании данной учебной дисциплины, профессионального модуля.

КОС разрабатываются для проверки качества формирования компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и обучения.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППСЗ

Завершающим этапом подготовки техников-технологов является государственная итоговая аттестация и является обязательной процедурой для выпускников.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 1, статья 59) государственная итоговая аттестация является формой оценки ступени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

К Государственной итоговой аттестации допускается обучающийся не имеющий академические задолженности и в полном объеме, выполнивший учебный план. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе, выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей

Выпускная квалификационная работа является основным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена, и проводится в соответствии с Положением об итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации (Приказ Минобрнауки от 16.08.2013г. №968 и Приказ Минобрнауки от 31.01.14 №74)

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании действующего Положения о государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

Выпускная квалификационная работа СПО (ППССЗ) – исследование, проведенное студентом в предметной области профиля специальности и оформленное в форме дипломной работы, дипломного проекта.

Дипломная работа – форма ВКР, представляющая собой самостоятельно выполненное студентом законченное исследование в профессиональной области деятельности, соответствующее квалификационным требованиям ФГОС специальности.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем. Обязательным требованием для ВКР является соответствие её тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимися компетенций.

Выбрав одну из предложенных тем, студент подает заявление директору техникума.

Целью выпускной квалификационной работы является:

- систематизация, закрепление, углубление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных научных, технических, экономических и производственных задач;
- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования (экспериментирования) при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- определение уровня готовности студента к самостоятельной работе в современных условиях.

Утверждение тем выпускных квалификационных работ осуществляется не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР

Период выполнения ВКР состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление темы ВКР;

- разработка и утверждение задания на ВКР;
- сбор материала для ВКР на объекте практики;
- защита отчета по преддипломной практике;
- написание и оформление ВКР;
- предварительная защита ВКР;
- рецензирование ВКР;
- защита ВКР на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Выпускная квалификационная работа в форме:

дипломной работы

Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)

Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06. (всего 2 нед.)