

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«СГ.01 История России».....	2
«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»	15
«СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»	33
«СГ.04 Физическая культура».....	44
«СГ.05 Основы бережливого производства».....	57
«СГ.06 Основы финансовой грамотности».....	66
«СГ.07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей».....	78
«СГ.08 Духовное краеведение Тамбовщины».....	90
«СГ.09 Введение в специальность».....	98
«ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности».....	108
«ОП.02 Процессы и аппараты».....	125
«ОП.03 Метрология и стандартизация».....	137
«ОП.04 Автоматизация технологических процессов».....	150
«ОП.05 Охрана труда».....	168
«ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».....	177
«ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных».....	193
«ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов».....	206
«ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».....	217
«ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга».....	230
«ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности».....	247

2024 г.

Рабочая программа дисциплины

СГ.01 История России

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
2. Структура и содержание дисциплины	7
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	7
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	8
3. Условия реализации дисциплины	12
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	12
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;	основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.,	-
ОК 02 Использовать современные	давать оценку историческим событиям и	основные этапы эволюции внешней политики России,	-

<p>средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>роль и место России в постсоветском пространстве; основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли</p>	
<p>ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p>	<p>принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p>	<p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p>
<p>ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности</p>	<p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>	<p>группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p>

	работы предприятия и подразделения.		
--	-------------------------------------	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Умение разбираться в постсоветском пространстве 90–х годов XX века.	Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	18	Для расширения знаний по истории России
2	Понимание укрепления влияния России на постсоветском пространстве.	Тема 1.2. Социально-экономическое развитие Укрепление влияние России на постсоветском пространстве.		
3	Понимание роли России в мировых миграционных процессах.	Тема 1.4. Основные направления внешней политики Россия и мировые миграционные процессы.		
4	Осознание важности развития культуры в России.	Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв. Развитие культуры в России.		
5	Понимание перспектив развития России в современном мире.	Тема 2.2. Россия в мировой экономике Перспективы развития России в современном мире.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	20
В т. ч. теоретические занятия	32	-
практические занятия	20	20
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	56	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		24/12	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.4
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	2	
	Практическое занятие №1 Анализ событий октября 1993 года.	2/2	
	Самостоятельная работа: Сбор информации и конспектирование на тему: «Политическая культура, взаимодействия власти и оппозиции».	2	
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.4
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Укрепление влияние России на постсоветском пространстве. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	2	
	Практическое занятие №2 Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»	2/2	

Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.4
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	2	
	Практическая работа №3 «Рассмотрение проблемы восстановления Чечни».	2/2	
	Самостоятельная работа: Анализ ситуаций: борьба с террором: кто побеждает?		
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.4
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период. Россия и мировые миграционные процессы.	2	
	Практическая работа №4 Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	2/2	
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.4
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	2	
	Практическая работа №5 Анализ ситуации: Крым в России: год спустя.	2/2	
Тема 1.6.	Содержание	4/2	ОК 01

Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования. Развитие культуры в России.	2	ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.4
	Практическая работа №6 Исследование реформ системы образования. Развитие культуры в России.	2/2	
	Практическая работа №7 Анализ проблемы экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2/2	
Раздел 2. Россия и глобальный мир		12/8	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание	6/2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.4
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	2	
	Практическое занятие № 8. Исследование на тему войн, революций на Ближнем Востоке. Сирийский конфликт.	2/2	
	Практическое занятие № 9. Анализ мирового финансового кризиса и его последствия (2008-2009 гг.).	2/2	
Тема 2.2. Россия в мировой экономике	Содержание	6/2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.4
	Интеграция России в международные экономические организации. Перспективы развития России в современном мире. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	2	
	Практическое занятие № 10. Анализ перспектив развития	2/2	

	России в современном мире.		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период : учебное пособие для спо / Б. Н. Земцов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-507-47150-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332681> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Тропов, И. А. История : учебник для спо / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/366671> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знает: основные периоды государственного-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода	применяет теоретические знания при анализе практико-ориентированных и повседневных ситуаций; распознает основные исторические проблемы, взаимосвязи, применяет их в контексте определенного исторического периода Выражение и аргументация собственных мыслей через написание эссе демонстрация знания теоретического материала по теме вопроса владение терминологией всего курса знание определений базовых исторических понятий различает политические, экономические проблемы, перечисляет их и выделяет суть каждой.	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

<p>продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей. способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)</p>		
<p>Умеет: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем; пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития; России на рубеже XX-XIX вв.; давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; демонстрировать гражданско- патриотическую позицию; рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;</p>	<p>Определяет место исторического знания в специальности, приводит примеры владеет навыками реконструкции и интерпретации исторических текстов распознает основные исторические проблемы, взаимосвязи, применяет их в контексте определенного исторического периода участвует в дискуссии и демонстрирует понимание специфики исторических проблем и методов их решения в рамках беседы</p>	

осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.		
--	--	--

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	8
2. Структура и содержание дисциплины	23
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>23</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>24</i>
3. Условия реализации дисциплины	30
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>30</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>30</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	31

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: — заложить основы теоретических знаний и практических навыков, обеспечивающих владение иностранным языком с целью общения на нём в личной и профессиональной сфере.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально - гуманитарного цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения

	<p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье,</p>	<p>операциям. устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства;</p>
--	--	--	---

	<p>вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>		<p>участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
<p>ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего</p>	<p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения;</p>	<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в</p>

	<p>места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;</p> <p>ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>	<p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и</p>	<p>соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
--	---	---	---

		продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	
--	--	---	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать культуру, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка».	4	Расширение знаний по использованию профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
2	Уметь развернуто рассказать о выбранной профессии	Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту.	6	
3	Уметь вести переговоры на изучаемом языке	Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	6	
4	Знать и уметь употреблять фразы, речевые обороты и выражения на изучаемом языке.	Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	8	
Всего			22	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	36
В т.ч. теоретические занятия	-	-
Практическая подготовка	94	36
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (дифференцированный зачет)	2	-
Всего	94	36

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		46/14	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание	10/4	
	В том числе практических занятий		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»		
	Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту		
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание	12/4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту		
	Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту		
	Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»		
Тема 1.3.	Содержание	8/2	

Значение иностранного языка в освоении профессии	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту		
	Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык		
	Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»		
Тема 1.4. Основы делового общения	Содержание	8/2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем		
	Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов		
	Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»		
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание	8/2	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и		

	карьера», «Интервью и собеседование»		
	Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя		
	Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»		
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		12/4	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание	12/4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы		
	Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»		
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		10/4	
Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	Содержание	10/4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы		
	Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание		

	значения незнакомых слов по контексту)		
	Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям		
Раздел 4. Профессиональное содержание		24/14	
Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	Содержание	4/2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы		
	Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»		
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание	4/4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы		
	Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»		
Тема 4.3. Техника	Содержание	6/4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 02

безопасности и охрана труда	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы		
	Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)		
	«Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям		
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание	6/2	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»		
	Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»		
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание	2/2	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)		
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на		

	вопросы в форме дискуссии		
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2/-	
Всего:		94/36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные электронные издания

1. Аристова, В. Н. Французский язык (B1–B2). Практикум. Учебно-практическое пособие для СПО / . — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8859-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208637> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гвоздева, Е. А. Короткие истории для чтения и обсуждения. Short Stories for Reading and Discussion : учебное пособие для СПО / Е. А. Гвоздева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47320-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360437> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие для СПО / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-45567-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322589> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. + Электронное приложение : учебник для СПО / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя : учебник для СПО / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47834-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339809> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 136 с. — ISBN 978-5-507-49140-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/379349> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

7. Шматкова, Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для СПО / Л. . Шматкова. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9427-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/298541> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: <https://www.native-english.ru/> (дата обращения: 23.08.2021). — Текст: электронный.

2. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.study.ru/> — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
<p>Знает:</p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p> <p>Умеет:</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p>	<p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование, аудирование.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>

<p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	
---	--	--

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	23
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>23</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>24</i>
3. Условия реализации дисциплины	30
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>30</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>30</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: выработка идеологии безопасности, формирование безопасного мышления и поведения.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для	пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой	основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; 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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны основы военной службы и обороны государства; основные виды	-

<p>дальнейшей промышленной переработки ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	
---	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	64
В т.ч. теоретические занятия	30	30
практические занятия	34	34
Самостоятельная работа	4	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	68	68

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		20/20	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	<p>Содержание</p> <p>Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера</p> <p>Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта</p>	<p>2/2</p> <p>2/2</p> <p>2/2</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.3</p>
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	<p>Содержание</p> <p>1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения</p> <p>2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического</p>	<p>2/2</p> <p>2/2</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.3</p>

	и биологического поражения		
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2/2	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан		
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2/2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		48/48	
Тема 2.1 Вооружённые Силы России на современном этапе	Содержание		
	Состав и организационная структура Вооруженных Сил. Виды Вооруженных Сил и рода войск. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальности СПО. Система руководства и управления Вооруженными Силами. Воинская обязанность и комплектование Вооруженных Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	4/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.3
Тема 2.2 Уставы Вооруженных Сил России	Содержание		
	Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.	4/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие № 6. Изучение Устава внутренней службы.	1/1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.3
	Практическое занятие № 7. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части.	1/1	
	Практическое занятие № 8. Анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы.	1/1	
	Практическое занятие № 9. Отработка строевых приемов и движения без оружия.	1/1	
	Самостоятельная работа: Сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту.	4/4	
Тема 2.3 Стрелевая подготовка	Содержание		
	Строй и управление ими. Построение и перестроение в одно шереножный и двух шереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте. Построение и отработка движения походным строем	4/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 10. Отработка строевой стойки и поворотов на месте.	1/1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.3
	Практическое занятие № 11 Отработка движения строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте, повороты в движении.	1/1	
	Практическое занятие № 12. Отработка положений для стрельбы.	1/1	
	Практическое занятие № 13 Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	1/1	
	Практическое занятие № 14 Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении	1/1	
Тема 2.4 Огневая подготовка	Содержание		
	Назначение, боевые свойства и устройство автомата. Работа частей и механизмов. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	4/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 15 Выполнение неполной разборки и сборки автомата.	4/4	ОК 01

	Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.		ОК 02
	Практическое занятие № 16 Принятие положения для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.	1/1	ОК 04 ОК 07
Тема 2.5 Медико-санитарная подготовка	Содержание		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 17 Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.	1/1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практическое занятие № 18 Приемы искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца.	1/1	
	Практическое занятие №19. Наложение повязок на туловище, верхние и нижние конечности.	1/1	
	Практическое занятие № 20 Правила наложения повязок на голову.	1/1	
	Практическое занятие № 21. Наложение шины на месте перелома, транспортировка пораженного.	1/1	
	Практическое занятие № 22 Изучение способов временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий.	1/1	
	Практическое занятие № 23 Отработка на тренажере непрямого массажа сердца и искусственного дыхания.	1/1	
	Практическое занятие № 24 Определение признаков жизни. Алгоритм оказания первой доврачебной помощи. Организация транспортировки пострадавших в лечебные учреждения.	1/1	
Практическое занятие № 25 Первая помощь при поражении электрическим током, отравлении.	1/1		
Практическое занятие № 26 Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	1/1		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2/2	
Всего:		68/68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности» оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учеб. / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 2-е изд., перераб. И доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2022 – 496 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93587> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа : ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978-5-8114-2497-9. – Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Косолапова, Н.В. Охрана труда : учеб./ Н. В. Косолапова, Н. А.Прокопенко .– Москва:КноРус,2019 <https://book.ru/book/929621>(дата обращения: электронный. Режим доступа: ЭБС «Book.ru»; по подписке. – ISBN 978-5- 406-06520-4. – Текст : электронный.

2. Информационный портал «Охрана труда в России [сайт]. - <https://ohranatruda.ru/>

3. Электронный журнал «Охрана труда [сайт]. <https://e.otruda.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знает: основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; 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 серьёзной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской	Принимает участие в мероприятиях по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций демонстрирует знания о правильности принятия решений осуществляет выбор средств индивидуальной защиты в зависимости от ситуации выполнение нормативов по надеванию индивидуальных средств защиты называть военно-учетные специальности и различать их выбирать способы бесконфликтного общения для решения повседневных задач соблюдение алгоритма оказания первой медицинской помощи	Текущий контроль: оценка результатов выполнения практических заданий, тестирование Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

<p>обороны основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно- учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим Умеет: пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих</p>	<p>Распознавать и отличать природные и техногенные ЧС</p> <p>Распознавать виды потенциальных опасностей, демонстрировать знание методов их уменьшения в быту</p> <p>Распознавать задачи ГО и указывать верный способ защиты при решении ситуационных задач</p> <p>Демонстрировать знания о правилах безопасного поведения по теме «Пожарная безопасность»</p> <p>Распознавать нормативно- правовые акты, касаемо прохождения и порядка призыва граждан на военную службу</p> <p>Распознавать основные виды военной техники согласно военно-учетным специальностям</p> <p>Распознавать и различать военно-учетные специальности согласно полученному профессиональному образованию</p> <p>Демонстрировать знание алгоритма оказания первой медицинской помощи</p>	
--	--	--

<p>Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>		
--	--	--

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

СГ.04 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>5</i>
3. Условия реализации дисциплины	12
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>12</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>12</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	13

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	-
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	-
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной	обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для

	данной специальности	специальности	укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
--	----------------------	---------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	178	60
В т.ч. теоретические занятия	12	0
практические занятия	166	60
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	178	60

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		6	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	<p>Содержание</p> <p>Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. Его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб.</p> <p>Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.</p> <p>Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры</p>	6	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
Раздел 2. Легкая атлетика		15/15	
Тема 2.1.	Содержание	3/3	ОК 04

Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	ОК 08 ПК 3.3
	Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	3	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	3	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание:	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Специальные упражнения прыгуна, ОФП	3	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	3	
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	3	
Раздел 3. Волейбол		40/40	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	3	

Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение комплекса упражнений по ОФП	3	
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	3	
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	3	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	3	
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Отработка навыков судейства в волейболе	3	
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22/22	
	Выполнение передачи мяча в парах	3	
	Игра по упрощённым правилам волейбола	9	
	Игра по правилам	10	
Раздел 4. Баскетбол		36/36	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	3	
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	

	Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	3	ПК 3.3
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	3	
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	3	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18/18	
	Игра по упрощенным правилам баскетбола	8	
	Игра по правилам	10	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	Практика в судействе соревнований по баскетболу	3	
	Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	3	
Раздел 5. Гимнастика		24/24	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Отработка строевых приёмов	3	
Тема 5.2.	Содержание	3/3	ОК 04

Техника акробатических упражнений	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	ОК 08 ПК 3.3
	Отработка техники акробатических упражнений	3	
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Разучивание и выполнение упражнений с гирями	3	
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	Содержание	3/3	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	3	
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание	12/12	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Выполнение комплекса ОРУ	3	
	Контроль комбинации по акробатике	3	
	Контроль комбинации на бревне, брусьях	3	
	Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	3	
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		21/15	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание	21/15	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально	6	

	<p>значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	15	
	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	3	
	Формирование профессионально значимых физических качеств	3	
	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	3	
	Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	3	
	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	3	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
	Всего	178	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Электронные издания

1. Бардамов, Г. Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для спо / Г. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47930-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333308> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. Ширинян, А. А. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности. Практикум по спортивному ориентированию : учебное пособие для спо / А. А. Ширинян. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-44940-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276638> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

3. Яковлева, В. Н. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: подвижные и спортивные игры : учебное пособие для спо / В. Н. Яковлева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45259-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292931> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Знать:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности;</p> <p>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности;</p> <p>проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>	<p>обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм</p>	<p>Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий</p>

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
СГ.05 Основы бережливого производства

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	59
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>59</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>59</i>
2. Структура и содержание дисциплины	60
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>60</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>61</i>
3. Условия реализации дисциплины	64
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>64</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>64</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	64

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: развитие компетенции и формирование практических навыков в разнообразных сферах деятельности на основе принципов и инструментов бережливого производства.

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Определять основные виды деятельности на рабочем месте;	содержание и формы бережливого производства;	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;	основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Систематизировать и анализировать первичные статистические данные;	принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;	

ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Определять социальную значимость в профессиональной сфере	правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	определяет социальную значимость в профессиональной сфере
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;	различные виды статистических методов контроля;	планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	38	20
В т.ч. теоретические занятия	18	-
практические занятия	20	20
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (дифференцированный зачет)	2	-
Всего	40	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Бережливое производство		8/8	
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	Содержание	8/2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.	6	
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.		
	3. Бережливое производство как метод выявления и устранения потерь		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 1. Проектирование карты потока создания ценности			
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание	8/6	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 2. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места.	2/2	
	Практическое занятие № 3. Стандартизация действий	2/2	

	сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.		
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2/2	
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		6/6	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	Содержание	12/6	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками	6	
	2. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.		
	3. Инструментарий бережливого производства, направленный на определение, устранение и предупреждение определенных видов потерь.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	ПК 3.3 ПК 3.4
	Практическое занятие № 5. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2/2	
	Лабораторное занятие № 6. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2/2	
	Лабораторное занятие № 7. Определение требуемых уровней производительности процесса и такта. Документирование сочетания технологических процессов и критериев качества	2/2	
Раздел 3. Статистические метода анализа		4/6	
Тема 3.1. Классические	Содержание	10/6	ОК 01

и новые статистические методы контроля качества	1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.	4	ОК 02 ОК.03
	2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	Лабораторное занятие № 8. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2/2	ПК 3.3 ПК 3.4
	Лабораторное занятие № 9. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2/2	
	Лабораторное занятие № 10. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2/2	
Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблицы на тему: Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы	2		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2		
Всего	40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для спо / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0.

2. Павлова, Р. С. Документационное обеспечение управления. Деловая переписка : учебное пособие для спо / Р. С. Павлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46051-9.

3. Хазбулатов, Т. М. Менеджмент. Курс лекций и практических занятий : учебное пособие для спо / Т. М. Хазбулатов, А. С. Красникова, О. В. Шишкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-507-46696-2.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знать: Основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля; правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	Текущий контроль: проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, тестирование, ведение простых расчетов доходов. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
Уметь: Определять основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные;	определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные; планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности;	Текущий контроль: Оценка выполнения практического задания Экспертное наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

<p>Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; Определять социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p>использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p>	
---	---	--

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

СГ.06 Основы финансовой грамотности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	23
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>23</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>24</i>
3. Условия реализации дисциплины	9
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>9</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>9</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	9

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование основ финансовой грамотности и предпринимательства у обучающихся, предполагающей освоение базовых и финансово-экономических понятий, являющихся отражением важнейших сфер финансовых отношений, а также практических умений и компетенций, позволяющих эффективно взаимодействовать с широким кругом финансовых институтов.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию	правильно оформлять учётно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	ведения утвержденной учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования

	<p>образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p>		дефектов продукции.
--	--	--	---------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	18
В т.ч. теоретические занятия	16	-
практические занятия	18	18
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (дифференцированный зачет)	2	-
Всего	36	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	2	ОК 01, ОК 03
	Цели и задачи основ финансовой грамотности и предпринимательства. Актуальность повышения уровня финансовой грамотности населения РФ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Человеческий капитал: понятие, сущность.	2	ОК 01, ОК 03
Тема 1.1. Деньги и операции с ними	Содержание	4/2	ОК 01, ОК 03
	Сущность и функции денег. Признаки подлинности денег. Влияние инфляции на деньги. Операции с различными формами денег, осуществление платежей. Формирование цен на товары и услуги. Банковские услуги населению. Банковские продукты и их виды.	2	ОК 01, ОК 03
	Практическое занятие № 1	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Определение суммы процентов по депозитам. Изучение депозитного договора.		
Тема 1.2. Личное (семейное) финансовое планирование	Практическое занятие № 2	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Составление личного (семейного) бюджета и личного финансового плана.		
Тема 1.3. Банковская система РФ	Содержание	4/2	ОК 01, ОК 03
	Сущность и структура банковской системы РФ. Хранение, обмен и перевод денег. Электронные деньги. Вклады: сущность и характеристики. Способы формирования сбережений и виды сберегательных продуктов. Доходность и риски по вкладам. Понятие, цели и условия получения заемных и кредитных	2	

	средств. Алгоритм грамотного подбора кредитных продуктов.		
	Практическое занятие № 3	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит		
Тема 1.4. Инвестирование	Содержание	4/2	ОК 01, ОК 03
	Способы инвестирования и виды инвестиционных продуктов. Ценные бумаги, их виды. Основные характеристики инвестиционных продуктов (рискованность, доходность, ликвидность, срочность, наличие дополнительных взносов). Риски при инвестировании. Посредники и инфраструктура инвестиционного рынка.	2	
	Практическое занятие № 4	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Расчет доходности ценных бумаг		
Тема 1.5 Страхование	Содержание	4/2	ОК 01, ОК 03
	Страхование как способ управления рисками. Формы страхования (обязательное и добровольное, самострахование). Виды страхования (личное, имущественное, ответственности). Выбор страховой компании и страхового продукта. Договор страхования: условия, права и обязанности сторон.	2	
	Практическое занятие № 5	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Действия при наступлении страхового случая.		
Тема 1.6 Финансовые взаимоотношения с государством. Защита прав пользователя финансовых услуг	Содержание	4/2	ОК 01, ОК 03
	Понятие, основные положения и особенности налогов и налогообложения, государственной пенсионной системы, социального страхования. Основные пособия, льготы, выплаты и способы их получения, в том числе налоговые вычеты. Основные положения законодательства о защите прав потребителей и пользователей финансовых услуг. Основные полномочия регуляторов в области финансового рынка, прием обращений и	2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5

	консультирование граждан.		
	Практическое занятие № 6	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Заполнение налоговой декларации		
Тема 1.7 Финансовые механизмы работы фирмы	Практическое занятие № 7	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Прием на работу	2/2	
Тема 1.8 Собственный бизнес	Практическое занятие № 8	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Собственный бизнес. Написание бизнес-плана		
Тема 1.9 Финансовое мошенничество	Практическое занятие № 9	2/2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
	Финансовое мошенничество.		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова А.О. Финансовая грамотность: учебная программа. СПО. М.: ВАКО, 2020. – 32 с. - ISBN 978-5-408-04502-0.

2. Жданова А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2020. – 400 с. - ISBN 978-5-408-04500-6.

3. Жданова А.О. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. СПО. М.: ВАКО, 2020. – 224 с.- ISBN 978-5-408-04503-7.

4. Жданова А.О. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. СПО. М.: ВАКО, 2020. - ISBN 978-5-408-04501-3.

5. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47563-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/389003>

6. Яцков, И. Б. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / И. Б. Яцков, С. В. Афанасьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 332 с. — ISBN 978-5-507-48129-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362738>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: устный и письменный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решений ситуационных задач тестирования. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

<p> порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей. принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные </p>	<p> Обучающийся: производит грамотный расчет доходов семьи -рационально распределяет полученные доходы; - контролирует риски снижения доходов; - владеет основным </p>	
--	---	--

<p>части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p>	<p>инструментарием по пенсионному обеспечению; - грамотно рассчитывает процент по вкладу (простой и сложный процент); - владеет инструментом поиска необходимой информации на официальных сайтах; - грамотно рассчитывает процент по вкладу (простой и сложный процент); - ориентируется в организационно- правовых формах и установленных ставках налогообложения при организации своего дела; - владеет методикой страхования и способен защитить себя от различных рисков</p>	
---	--	--

<p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p>		
--	--	--

Приложение 1.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

СГ.07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	6
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>6</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>7</i>
3. Условия реализации дисциплины	13
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>13</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>13</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	14

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
СГ. 07 РАЗВИТИЕ ЛИДЕРСКОГО ПОТЕНЦИАЛА И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей» - содействие формированию системы знаний о современных теоретических концепциях и практике лидерства и творческого потенциала личности, развитие у обучающихся компетенций в области лидерского поведения и эффективного использования креативного потенциала.

Дисциплина «Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;	принципы и виды планирования работы бригады (команды);	участия в планировании основных показателей производства.
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	2
В т.ч. теоретические занятия	14	-
практические/лабораторные занятия	16	2
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (дифференцированный зачет)	2	-
Всего	32	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Лидерство как социально - психологическая категория			
Тема 1.1. Лидерство как социально - психологическая категория. Сущность и природа лидерства	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК. 04 ПК 3.3. ПК 3.4.
	Природа лидерства. Отличие понятий «менеджер» и «лидерство». Характеристика основных групп качеств лидера: системные умения, коммуникативные умения, внутренние качества. Харизматическая личность.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1 Выявление качеств характера лидера	2	
Тема 1 2. Качества лидера необходимые предпринимателю.	Содержание учебного материала	1	ОК 01 ОК. 04 ПК 3.3. ПК 3.4.
	Основные качества лидера. Системные умения- видение, целеполагание, чувствительность к изменениям, гибкость и настойчивость. Коммуникативные умения- умения мотивировать, вдохновлять, убеждать и коммуникабельность. Внутренние качества - дерзновенность, проактивность, самообладание, внутренняя целостность. Игра «Кто первый начал?». Тренинговое упражнение «Уверенность в себе» Формирование лидерских качеств		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 2 Тренинг развития коммуникативных и лидерских качеств специалистов "Я – лидер"	2/2	

	Практическое занятие № 3 Эмоциональное лидерство. Харизматическое лидерство. Модели лидерства	2	
Тема 1.3. Отечественные концепции стилей лидерства	Содержание учебного материала	1	ОК 01 ОК. 04
	Теория лидерства Е. Коблянкой и Е. Лабковской: Клиника- психологический, психиатрический, тестологический подходы к типологии лидерства. Параноидальный стиль лидерства («Хозяин», «Властелин»), Демонстративный стиль («Артист»), Компульсивный стиль («Отличник»), Депрессивный стиль («Сподвижник»), Шизоидный стиль («Одиночка»). Типология лидерства		
Тема 1.5. Типология лидерства.	Содержание учебного материала	1	ОК 01 ОК. 04 ПК 3.3. ПК 3.4.
	Политико-психологическая классификация лидерства, психопатологическая типология Г. Лассуэлла. Типология политических лидеров Д. Рисмана и Дж. Барбера. Обобщение различных подходов к феномену лидерства Ольшанский Д. В. Основы политической психологии		
Тема 1.6. Стили лидерства.	Содержание учебного материала	1	ОК 01 ОК. 04 ПК 3.3. ПК 3.4.
	Стиль лидерства. Демократический, попустительский, авторитарные стили лидерства. Формальный и неформальный лидер. Типы лидерства		
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 6 Тренинговое упражнение «Стили лидерства».	2	
Раздел 2. Лидерство и корпоративная культура.			

Тема 2.1. Корпоративная культура организации: Сущность и структура.	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK. 04
	Термин «Корпоративная культура». Подсистемы корпоративной культуры: ценностно-нормативная, организационная, структура коммуникаций, структура социально-психологических отношений, игровая структура и структура внешней идентификации (фирменный стиль) Функции корпоративной культуры. Понятие, сущность и виды организаций. Основы управления собственным делом. Стили руководства. Организационная структура и корпоративная культура компании.		
Раздел 3. Менеджмент и предпринимательство			
Тема 3.1. Основы современного менеджмента.	Содержание учебного материала	1	OK 01 OK. 04
	Термин «Менеджмент». Соотношение понятий «Менеджмент», «Предпринимательство», «Лидерство». Менеджмент и управление в современном мире. Цели и задачи менеджмента. Основные виды и функции менеджмента, их роль в организации собственного дела		
Тема 3.2. Понятие, сущность и формы предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	1	OK 01 OK. 04
	Менеджмент и предпринимательство. Условия, необходимые для предпринимательской деятельности. Виды предпринимательства.		
Тема 3.4. Управление собственной компанией.	Содержание учебного материала	1	OK 01 OK. 04
	Понятие, сущность и виды организаций. Основы управления собственным делом. Стили руководства.		

	Организационная структура и корпоративная культура компании.		
Раздел 4. Маркетинг в системе предпринимательства			
Тема 4.1. Основные понятия категории маркетинга.	Содержание учебного материала	1	
	Термин «Маркетинг». Главные принципы маркетинга. Основные понятия маркетинга: потребности, спрос, товар, обмен, сделка и рынок.		OK 01 OK. 04
Тема 4.2. Маркетинг в системе управления собственным предприятием малого и среднего бизнеса.	Содержание учебного материала	1	
	Типология партнерства в деятельности предприятия малого и среднего бизнеса. Качества, способствующие развитию партнерских отношений в сфере бизнеса. Практическая работа по определению способов достижения личностных целей.		OK 01 OK. 04
Тема 4.3. Роль рекламы и связей с общественностью в предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	1	
	Сравнительные характеристики рекламы и PR: их цели и задачи. Реклама и связи с общественностью. Взаимодействие со СМИ в рамках реализации собственного проекта. Тренинг «Гений маркетинга» Упражнение «Реклама»		OK 01 OK. 04
Раздел 5. Современный предприниматель: его имидж, умение работать в команде, личностное саморазвитие			
Тема 5.1 Историко-экономические аспекты становления категории «Имидж предпринимателя»	Содержание учебного материала	1	
	Термин «Имидж» и история его возникновения. Российский разработки, систематизирующие знания об		OK 01 OK. 04

	имидже (Е. Карцева, О.А. Феофанова, В.М. Шепель, А.Ю. Панасюк, Ф. Котлер и др.) классификация имиджа предпринимателя		
Тема 5.2 Имидж современного предпринимателя	Содержание учебного материала	1	
	Структура и виды имиджа предпринимателя. Особенности формирования и основные компоненты имиджа современного предпринимателя (психогигиенический Я – образ) Упражнение «Автопортрет»		ОК 01 ОК. 04
Тема 5.3. Структура и функции имиджа менеджера-предпринимателя.	Содержание учебного материала	1	
	Формирование «Я - концепция» будущего менеджера-предпринимателя. Функции имиджа. Самопрезентация. Упражнение «Сам себе стилист»		ОК 01 ОК. 04
Тема 5.4. Теоретические основы командообразования	Содержание учебного материала	1	
	Понятие команды, ее цель и назначение. Основные составляющие команды: «Чувство локтя», дух партнерства, товарищество. Динамика развития группы и типы команд.		ОК 01 ОК. 04
Тема 5.5. Этапы развития команды.	Содержание учебного материала	1	
	Основные формы управленческих групп: «комбинат», «клика», «кружок», «команда». Главные этапы развития команды: адаптация, группирование и кооперация, нормирование деятельности и функционирование		ОК 01 ОК. 04
Тема 5.6. Лидер и командообразования	Содержание учебного материала	1	
	Роль лидера в группе и микрогруппах. Основные принципы командообразования. Эффективные формы поведения при работе в команде,		ОК 01 ОК. 04

	ответственность лидера за эффективность работы команды. Технология «тимбилдинг». Упражнение «Сложи шерстяное одеяло» Тренинговое упражнение «Победа или поражение»		
Раздел 6. Личностное саморазвитие			
Тема 6.1. Современные технологии личностного саморазвития	Содержание учебного материала	1	
	Особенности психологических категорий «личностный рост», «самосовершенствование», «самоменеджмент», «тайм-менеджмент». Основные этапы самоисследования и личностного саморазвития будущих предпринимателей. Тренинговые упражнения «Круг и Я», «С чужого голоса».		ОК 01 ОК. 04
	Самостоятельная работа обучающихся : используя знания по Отечественной истории, письменно составьте таблицу по теме: «Авторитарный и демократический стили лидерства: положительные и отрицательные последствия их реализации»	2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
	Всего	32/2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кипнис, М. Тренинг лидерства / М. Кипнис. — М., 2021.
2. Кричевский, Р.Л. Психология лидерства / Р.Л. Кричевский. - М., 2020
3. Развитие лидерских качеств будущих предпринимателей. Учебное пособие/ авт.-сост. Е.А. Мягкова, М.Н. Гусева.- Мичуринск ФГБОУ ВПО МичГАУ 2019

Интернет ресурсы:

1. Венчурный акселератор. База знаний// Режим доступа: <https://1va.vc/webinars/> [электронный ресурс]
2. Деловая среда. Платформа для предпринимателей// Режим доступа: <https://dasreda.ru/> [электронный ресурс]
3. Интернет-портал «Предпринимательский всеобуч»// Режим доступа: <https://school.centinvest.ru/tutorials/> [электронный ресурс]
4. Национальный проект. Мой бизнес.рф// Режим доступа: <https://мойбизнес.рф/smi/novyy-tsentr-moy-biznes-pomozhet-predprinimatelyam-samarskoj-oblasti/> [электронный ресурс]
5. Онлайн–урок «Как начать свой бизнес. Мечтай. Планируй. Действуй»- материалы Центрального банка Российской Федерации (проект «Онлайн–уроки финансовой грамотности»// Режим доступа: <https://dni-fg.ru/business/> [электронный ресурс]
6. Свой бизнес. Специализированный сайт и журнал о предпринимательстве // Режим доступа: <http://www.mybiz.ru/> [электронный ресурс]
7. Секрет фирмы. Интернет–журнал о бизнесе в России. Энциклопедия// Режим доступа: <https://secretmag.ru/enciklopediya/> [электронный ресурс]
8. КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система//Режим доступа: <http://base.consultant.ru/> [электронный ресурс]
9. ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал//Режим доступа: <http://www.garant.ru/> [электронный ресурс]

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анатомия рекламного образа / под общ. ред. А.В. Овруцкого. СПб., 2022.
2. Андреева, Г.М. Социальная психология / Г.М. Андреева. М., 2013.
3. Андреев, В.И. Конкуренология: учеб. курс / В.И. Андреев. Казань, 2019.
4. Вербицкая, Н.О. Образование взрослых на основе их жизненного (витагенного) опыта / Н.О. Вербицкая // Педагогика. - 2012. -№ 6.
5. Дрыгина, И.В. Активизация лидерского потенциала личности студента в образовательном процессе вуза / И.В. Дрыгина, О.А. Шушерина, В.В. Игнатова. - Красноярск, 2022.
6. Кричевский, Р.Л. Психология лидерства / Р.Л. Кричевский. - М., 2007.
7. Кретов, Б.И. Типология лидерства / Б.И. Кретов // Соц- гуманистические знания. - 2019. - № 3.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none">- структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях- психологические особенности личности <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы- организовывать работу коллектива и команды	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при письменном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном контроле</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, оценка выполнения практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>

Рабочая программа дисциплины
СГ.08 Духовное краеведение Тамбовщины

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	23
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>23</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>24</i>
3. Условия реализации дисциплины	30
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>30</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>30</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.08 ДУХОВНОЕ КРАЕВЕДЕНИЕ ТАМБОВЩИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Духовное краеведение Тамбовщины»: формирование представлений об истории духовной жизни нашей малой родины и несет в себе реальные пути возрождения русской духовности, национального самопознания на основе Православной культуры.

Дисциплина «Духовное краеведение Тамбовщины» включена в социально-гуманитарный цикл вариативной части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<ul style="list-style-type: none"> • давать духовную оценку реалиям пространства и времени; • аргументировано объяснять свою личностную духовную ориентацию; • определять духовный смысл сущностей окружающего мира; 	<ul style="list-style-type: none"> • ключевые понятия духовности (совесть, любовь, дух, душа, благодать, ответственность, родина, жертвенность, истина и др.); • традиционные промыслы как часть духовного наследия; наиболее выдающихся представителей духовного наследия региона; • хронологию библейской истории; • основные события отечественной и региональной истории; • закономерности формирования таких духовных ценностей, как семья, забота о ближнем, забота о младших; почитание старших 	-
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	<ul style="list-style-type: none"> • строить и оценивать поведенческую модель человека. 		-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	-
В т.ч. теоретические занятия	30	-
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	2	-
Всего	32	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Культурология		12	
Тема 1.1. Значение духовного краеведения	Содержание	4	ОК 03, ОК 06
	Понятие духовности образования. Правовое регулирование взаимоотношений личности, церкви, школы и государства в РФ. Правовые основы свободы совести и вероисповедания в РФ.	4	
Тема 1.2. Основы православия.	Содержание	2	ОК 03, ОК 06
	Библия – главная книга христиан. Библейские рассказы о добром отношении человека к природе, к родным и близким	2	
Тема 1.3. Земная жизнь Христа.	Содержание	2	ОК 03, ОК 06
	Учение о мире и Боге. Церковь и духовные пастыри	2	
Тема 1.4. Любовь к Родине, родным и близким. Терпение и трудолюбие.	Содержание	4	ОК 03, ОК 06
	Что такое – Родина? Понятие о преданности. Православный патриотизм.	4	
Раздел 2. История		8	
Тема 2.1. Крещение Руси	Содержание	2	ОК 03, ОК 06
	Жизнь первых христиан. Просвещение славян. Кирилл и Мефодий. Крещение Руси. Князь Владимир.	4	
Тема 2.3 Православная церковь на территории Тамбовского края.	Содержание	2	
	Епископ Питирим. Спасо-Преображенский кафедральный собор. Феодор Санаксарский.	2	
Тема 2.4. Монастыри.	Содержание	2	ОК 03, ОК 06
	Появление первых русских монастырей. «Начальник и	2	

	учитель» монастырей Московской Руси Сергей Радонежский. Монастыри – защитники Москвы. Тамбовские монастыри. Саровская пустынь.		
	Самостоятельная работа обучающегося		
	Выполнение презентации: Церкви на территории Тамбовского края	2	
Раздел 3. Хронология. Календарь церковный и народный.		6	
Тема 3.1. Новолетие. Праздники церковные и народные.	Содержание	2	
	Годовой праздничный цикл и земледельческий календарь. Дванадцатые праздники. Великие праздники. Праздники церковные и народные. «Русские обычаи и традиции» - праздник	2	ОК 03, ОК 06
Тема 3.2. Святые русской земли и Тамбовского края.	Содержание	2	
	Жития русских святых. Святые подвижники. Встреча со священниками. Круглый стол «Русские святые»		ОК 03, ОК 06
Тема 3.3. Святые иконы земли Тамбовской.	Содержание	2	
	О святых иконах. Чудотворные иконы. Иконы Пресвятой Богородицы. Иконы Святителя Питирима. Тамбовские иконы.	2	ОК 03, ОК 06
Раздел 4. Тайны творчества		4	
Тема 4.1. Русские промыслы.	Содержание	4	
	Знакомство с русскими ремеслами. Художественные промыслы православных христиан.	4	ОК 03, ОК 06
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Яшина О.Н. История Русской Православной Церкви: Элективный курс. – М.: «5 за знания», 2011.
2. Библия в гравюрах Гюстава Доре. Российское Библейское общество. Москва, 2012. – 468 страниц.
3. Детям о православной вере. Сост. Зинченко З. – С.-Петербург, изд. «Шпиль», 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
<p>Знает:</p> <p>ключевые понятия духовности (совесть, любовь, дух, душа, благодать, ответственность, родина, жертвенность, истина и др.);</p> <ul style="list-style-type: none">• традиционные промыслы как часть духовного наследия; наиболее выдающихся представителей духовного наследия региона;• хронологию библейской истории;• основные события отечественной и региональной истории;• закономерности формирования таких духовных ценностей, как семья, забота о ближнем, забота о младших; почитание старших; <p>Умеет:</p> <p>давать духовную оценку реалиям пространства и времени;</p> <ul style="list-style-type: none">• аргументировано объяснять свою личностную духовную	<p>Освоение ценностей русской культуры, сохранение и передача нравственных ценностей и традиций, осознание значимости истории христианской православной культуры на землях Тамбовщины;</p> <p>формирование качеств патриотизма и гражданственности, осознание себя потомками славного прошлого России и Тамбовщины.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

ориентацию; • определять духовный смысл сущностей окружающего мира; • строить и оценивать поведенческую модель человека		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

СГ.09 Введение в специальность

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	23
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>23</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>24</i>
3. Условия реализации дисциплины	30
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>30</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>30</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.09 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в специальность» является формирование представления о выбранной профессии, навыков обучения с учетом ее специфики, а также ознакомление студентов со спецификой получения образования а СПО.

Дисциплина «Введение в специальность» включена в социально-гуманитарный цикл вариативной части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	сравнивать; классифицировать; обобщать; анализировать; выстраивать доказательства; подбирать аргументы; работать с различными каталогами; организовывать наблюдение с целью сбора информации;	сущность и социальную значимость своей будущей профессии; оценки социальной значимости своей будущей профессии; типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);	-
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	проводить анализ возможных источников ошибок.	виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека; источники информации и их особенности; значение понятия «информация»; обобщенный алгоритм решения проблемы; общую логику разрешения любой проблемы; выбор необходимых источников информации при	-

		решении проблемы; выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы.	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	-
В т.ч. теоретические занятия	30	-
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	2	-
Всего	32	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	иала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Введение в профессию		4	
Тема 1.1 Закон РФ «Об образовании», ФГОС по специальности.	Содержание учебного материала 1. ФГОС по специальности, закон РФ «Об образовании», должностные обязанности строителя. Типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией). Разработка и анализ должностных обязанностей, прав и ответственности.	4 4	К 03, ОК 06
Раздел 2. Компетенции в сфере работы с информацией		10	
Тема 2.1 Поиск информации.	Содержание учебного материала 1. Цели и задачи учебной дисциплины, ее основные понятия. Понятие информации. Информация: характеристика, свойства и виды. Виды информационных документов. Книга как пример первичного документа. Аппарат книги. Особенности источников информации. Информационные потребности. Информационные технологии. Виды поиска в Интернете. Поисковая система. Виды каталогов: алфавитный, систематический, электронный. Библиографическая запись и библиографическое пособие. Оформление ссылок на источники. Основания для извлечения информации.	2 2	ОК 03, ОК 06
Тема 2.2	Содержание учебного материала	6	

Извлечение и первичная обработка информации.	1. Анализ письменных источников информации: Ключевые предложения, Сигналы, Чтение текста с маркированием. Графическое представление информации: Ментальные карты, Денотатный граф, Схема Фишбоун, Кластеры, Сюжетные таблицы. Методы сбора информации: качественные методы сбора информации (прямое наблюдение), количественные методы сбора информации (интервью; анкетирование; опрос) Обработка информации с помощью графических способов представления информации.	6	
Тема 2.3 Обработка и анализ информации.	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 06
	1. Основные виды аналитико-синтетической переработки научных документов. Аннотирование. Написание Рецензирование. Реферирование. обзоров. Оформление текста.	2	
Раздел 3. Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления. Навыки решения проблем		8	
Тема 3.1 Виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека. Обобщенный алгоритм решения проблем.	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 06
	1. Понятие «проблема». Виды и типы проблем: социальная проблема, научная проблема, техническая проблема, быденная проблема, реальные проблемы, мнимые проблемы, неразрешимые проблемы.	2	
	2. Анализ ситуации. Формулировка и постановка проблемы. Описание проблемы. Оценка проблемы. Отработка умений «видения» и «обозначения» проблем в разных сферах жизнедеятельности человека. Сбор данных, необходимых для решения проблемы. Цель, задачи, план деятельности. Планирование ресурсов. Оценка результата деятельности и собственной деятельности по решению проблемы.	2	
Тема 3.2 Этапы и	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 06

процесс разрешения проблем.	1. Психологические основы решения проблем. Мыслительные операции: сравнение, классификация, обобщение, анализ, синтез, абстрагирование как средство решения проблем. Нестандартные способы решения проблем. Эвристические способы разрешения проблем: метод мозгового штурма, метод ключевых вопросов, круглый стол. Анализ ситуаций с помощью эвристических способов разрешения проблем.	4	
Раздел 4. Компетенции в сфере коммуникации		10	
Тема 4.1 Виды коммуникаций и их характеристики.	Содержание учебного материала 1. Служебная переписка как форма деловой коммуникации. Виды и типы деловой коммуникации. Структура и композиция деловых писем. Автобиография, профессиональное резюме, служебная записка, письменная благодарность, правила их составления. Другие виды деловых бумаг. Новые информационные технологии в деловой коммуникации (электронная почта, интернет, телеконференция). Презентация. Составление продуктов письменной коммуникации простой и сложной структуры	4	ОК 03, ОК 06
Тема 4.2 Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности.	Содержание учебного материала 1. Основные социальные роли человека. Социальная компетентность как условие эффективной интеграции в социум, пути её повышения. Основные типы коммуникабельности людей. Социально-психологическая компетентность личности и психологические пути её повышения: понятие социально-психологической компетентности. Вербальные и невербальные средства общения.	2	ОК 03, ОК 06
Тема 4.3 Типы и виды служебных контактов.	Содержание учебного материала 1. Типы и виды служебных контактов. Лидерские навыки в структуре социальной компетентности. Виды лидерства. Организаторские способности как основа развития лидерских качеств. Способы влияния на других.	2	ОК 03, ОК 06
	Самостоятельная работа обучающихся Тренинг группового взаимодействия и развития лидерских качеств.	2	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего		32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания

1. Гаврилов, А.М. Введение в агрономию/А.М. Гаврилов. - Москва: Колос, 1980.-192 с. Текст непосредственный

2. Никонов, Н.Н. Введение в специальность. Восемь лекций о профессии: учеб. пособие/ Н.Н. Никонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Изд-во Ассоциация строительных Вузов, 2005. - 271с. Гриф. Текст непосредственный

3. Слагода, В.Г. Введение в специальность. Экономика и управление: учеб. пособие / В.Г. Слагода. – Москва: Форум: Инфра-М, 2007. – 176 с. – («Профессиональное образование»). Гриф. Текст непосредственный

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Борин, К.А. Наука в твоей профессии / К.А. Борин, П.Н. Короп. - Москва: Знание, 1977. - 48 с. Текст непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Уметь: сравнивать; классифицировать; обобщать; анализировать; выстраивать доказательства; подбирать аргументы; работать с различными каталогами; организовывать наблюдение с целью сбора информации; проводить анализ возможных источников ошибок. Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии; оценки социальной значимости своей будущей профессии; типичные и особенные требования работодателя к работнику (в	Характеристики демонстрируемы хумений «5» ставится, если обучающийся: - творчески планирует выполнениеработы; - самостоятельно и полностью используетзнания программного материала; - правильно и аккуратно выполняетзадание; - умеет аргументированно обосновыватьсвой ответ. «4» ставится, если обучающийся: - правильно планирует выполнениеработы; - самостоятельно использует знания программного материала; - в основном правильно и аккуратновыполняет задание; - приводит краткие аргументы по своимответам. «3» ставится, если	Текущий контроль: Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях в т.ч. в форме тестирования Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

<p>соответствии с будущей профессией); виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека; источники информации и их особенности; значение понятия «информация»; обобщенный алгоритм решения проблемы; общую логику разрешения любой проблемы; выбор необходимых источников информации при решении проблемы; выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы</p>	<p>обучающийся: - допускает ошибки при планировании выполнения работы; - не может самостоятельно использовать значительную часть информации; - допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание; - затрудняется самостоятельно аргументировать свои ответы/аргументы на ответы отсутствуют. «2» ставится, если обучающийся: - не может правильно спланировать выполнение работы; - не может использовать часть информации; - допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; аргументы на ответы отсутствуют. Тестирование Шкала оценивания: «5» - получают обучающиеся в том случае, если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 75 до 89% от общего количества; «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 74 % правильных ответов; «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов</p>	
--	--	--

Приложение 2.10

к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	4
2. Структура и содержание дисциплины	115
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	115
2.2. Содержание дисциплины	116
3. Условия реализации дисциплины.....	123
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	123
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	123
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	123

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»: развитие у обучающихся способностей решать наиболее типичные коммуникативные задачи в пределах трудовой, бытовой, культурной, общественной, профессиональной сфер общения, пользуясь тем минимумом лексики и грамматики, которым они владеют на активном уровне.

Дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализировать задачу и выделять её составные части; составлять план действия, реализовать составленный план; Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; приёмы структурирования информации;	Толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять необходимые источники информации;	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;	выбирает стиль, средства, приёмы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
ОК.04 Эффективно взаимодействовать	структурировать получаемую информацию;	правила построения простых и сложных предложений на	ориентируется в новых аспектах учёбы и жизнедеятельности

и работать в коллективе и команде	выделять наиболее значимое в перечне информации; организовывать работу коллектива и команды; излагать свои мысли на государственном языке; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное	профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.	в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с её учётом; эффективно взаимодействует в команде; взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Определять социальную значимость в профессиональной сфере	правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	определяет социальную значимость в профессиональной сфере
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;	различные виды статистических методов контроля;	планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные

1.4. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Уметь быть коммуникабельным. Применять технологии командообразования. Знать особенности взаимодействия людей в общении; Принципы коммуникативного взаимодействия; Причины возникновения коммуникативных	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа. 2. Стороны общения. Функции общения. Виды общения. Культура общения. Характеристика коммуникаций.	32	Расширение знаний в области коммуникативных технологий в профессиональной деятельности

	барьеров	<p>Особенности взаимодействия людей в общении</p> <p>3. Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Роль коммуникации в жизни человека и его взаимосвязь с деятельностью. Основные функции и виды коммуникации. Деловая и межличностная коммуникация. Понятие деловой коммуникации. Структура и содержание деловой коммуникации. Виды и функции деловой коммуникации</p> <p>4. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности</p> <p>5. Понятие цели и метода. Важность целеполагания. Золотое правило постановки целей. Методы целеполагания в деловой коммуникации. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению.</p> <p>6. Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в</p>		
--	----------	---	--	--

		<p>условия массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания.</p> <p>Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.</p> <p>7. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия.</p> <p>Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.</p> <p>8. Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников</p>		
--	--	---	--	--

		<p>образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в профессиональной деятельности. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.</p> <p>9. Этика, репутация и ценности в организации. Этика, репутация и ценности в организации. Ценностно - ориентированное единство. Культура поведения личности. Этические нормы и корпоративная этика</p> <p>10. Коммуникативные барьеры. Эффективность коммуникации. Общие принципы коммуникации. Принципы бесконфликтной коммуникации и законы коммуникации.</p> <p>11. Информация или коммуникация Коммуникаторы и реципиенты</p> <p>12. Взаимодействие как процесс. Теория и практика взаимодействия Нормы взаимодействия и социальный контроль</p> <p>13. Роль стереотипа в</p>		
--	--	--	--	--

		<p>общении. Профессиональные стереотипы. 14. Понятие, функции и виды коммуникации. Коммуникационная модель. Теории эффективной коммуникации. Речевой образ коммуникатора. Информационные барьеры 15. Коммуникации в обществах с различными типами ценностей. Соотнесение коммуникативных технологий и типологии личности 16. Устная коммуникативная компетенция. Цели эффективного делового общения. Понятие и композиционная структура деловой беседы. Понятие и композиционная структура деловой беседы.</p>		
--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	40
В т.ч. теоретические занятия	22	-
практические занятия	40	40
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	72	40

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	Содержание	4	
	Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Стороны общения. Функции общения. Виды общения. Культура общения. Характеристика коммуникаций. Особенности взаимодействия людей в общении		
	Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Роль коммуникации в жизни человека и его взаимосвязь с деятельностью. Основные функции и виды коммуникации. Деловая и межличностная коммуникация. Понятие деловой коммуникации. Структура и содержание деловой коммуникации. Виды и функции деловой коммуникации		
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	Содержание	2	ОК 01
	Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.	2	ОК 02 ОК 04
	Коммуникативные барьеры. Эффективность коммуникации. Общие принципы коммуникации. Принципы бесконфликтной коммуникации и законы коммуникации.		

	Информация или коммуникация Коммуникаторы и реципиенты.		
	Коммуникации в обществах с различными типами ценностей. Соотнесение коммуникативных технологий и типологии личности		
	Устная коммуникативная компетенция. Цели эффективного делового общения. Понятие и композиционная структура деловой беседы. Понятие и композиционная структура деловой беседы.		
Тема 1.3. Понятие деловой этики	Содержание	10/8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.	2	
	Этика, репутация и ценности в организации. Этика, репутация и ценности в организации. Ценностно - ориентированное единство. Культура поведения личности. Этические нормы и корпоративная этика		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	ПК 3.3 ПК 3.4
	Практическое занятие №1.Ролевая игра «Деловое совещание».	2/2	
	Практическое занятие №2.Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».	2/2	
	Практическое занятие №3.Собеседование при приёме на работу.	2/2	
	Практическое занятие №4. Этика поведения руководителя. Этические нормы поведения подчиненного. Этика взаимодействия коллеги. Этика горизонтальной и вертикальной деловой коммуникации. Психологический климат в трудовом коллективе	2/2	
Тема 1.4. Специфика	Содержание	6/4	ОК 01

вербальной и невербальной коммуникации	1. Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.	2	ОК 02 ОК 04
	Понятие цели и метода. Важность целеполагания. Золотое правило постановки целей. Методы целеполагания в деловой коммуникации. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №5. «Вербальные компоненты общения.	2/2	ПК 3.3 ПК 3.4
	Практическое занятие №6. «Деловые переговоры и деловая беседа. Вербальная коммуникация в деловом общении»	2/2	
Тема 1.5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	Содержание	4/2	ОК 01
	1. Методы постановки целей в деловой коммуникации.	2	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	ОК 04
	Практическое занятие №7. Цели деловой коммуникации.	2/2	ПК 3.3 ПК 3.4
Тема 1.6. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	Содержание	12/10	
	Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы,	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

	обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.		
	Взаимодействие как процесс. Теория и практика взаимодействия Нормы взаимодействия и социальный контроль		
	Роль стереотипа в общении. Профессиональные стереотипы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие №8. «Влияние индивидуальных особенностей партнеров на процесс общения. Механизмы взаимопонимания в общении»	2/2	ПК 3.3 ПК 3.4
	Практическое занятие №9. «Особенности и способы манипулятивного общения»	2/2	
	Практическое занятие №10. «Сущность и причины возникновения коммуникативных барьеров»	2/2	
	Практическое занятие №11. «Пути преодоления коммуникативных барьеров»	2/2	
	Практическое занятие №12. «Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций. Пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее»	2/2	
Тема 1.7.	Содержание	6/4	ОК 01

Способы психологической защиты	Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	2	ОК 02 ОК 04
	Понятие, функции и виды коммуникации. Коммуникационная модель. Теории эффективной коммуникации. Речевой образ коммуникатора. Информационные барьеры		ПК 3.3 ПК 3.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №13. «Разрешение спора».	2/2	
	Практическое занятие № 14. «Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации»	2/2	
Тема 1.8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.	2	ПК 3.3 ПК 3.4

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 15. «Механизмы социально - психологического воздействия: внушение, убеждение, подражание, заражение»	2/2	
Тема 1.9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	Содержание	12/10	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	ПК 3.3 ПК 3.4
	Практическое занятие №16. Тренинг «Как стать общительным».	2/2	
	Практическое занятие №17. Тренинг «Командный дух».	2/2	
	Практическое занятие №18. «Публичное выступление».	2/2	
	Практическое занятие №19. «Конструирование цели жизни».	2/2	
	Практическое занятие №20. Упражнение «Ежедневник».	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблицы на тему: эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили	2	

	поведения в конфликтной ситуации		
Промежуточная аттестация:	экзамен	8	
Всего		72/40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 476 с. — ISBN 978-5-534-11060-9.

2. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-7768-5

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знать: теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	Текущий контроль: Письменный опрос, тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ; Проверка тетрадей. Промежуточная аттестация: экзамен
Уметь: толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы	толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находит пути	Текущий контроль: Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: экзамен

<p>общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно действовать в команде; взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации; ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития.</p>	<p>преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; эффективно взаимодействует в команде; взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.</p>	
---	---	--

Рабочая программа дисциплины

ОП.02 Процессы и аппараты

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	4
2. Структура и содержание дисциплины	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации дисциплины	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты»: является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Обучающийся должен освоить основы техники выполнения практических работ по режимам движения жидкости, гидродинамики взвешенного слоя, кинетики процесса сушки, научиться пользоваться справочной и научно-технической литературой в области эксплуатации процессов и аппаратов.

Дисциплина «Процессы и аппараты» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,	Знать: основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.	механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы,	-
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;	основы производственного учета	Мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

соответствии с технологическими инструкциями			
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	подготовка рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнение отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдение за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирование температуры и времени охлаждения;

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	<p>Уметь: планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;</p> <p>Знать: основы производственного учета</p> <p>Навыки: Мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>Уметь: контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>Знать: требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной,</p>	<p>1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов.</p> <p>2. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления</p> <p>3. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрация.</p> <p>4. Механическое перемешивание, Типы</p>	42	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций. Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: гидромеханических, механических и тепловых процессов</p>

<p>промышленной и экологической безопасности;</p> <p>Навыки: подготовка рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнение отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдение за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирование температуры и времени охлаждения;</p>	<p>мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные.</p> <p>Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.</p> <p>5. Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.</p> <p>6. Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.</p> <p>7. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.</p> <p>8. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.</p> <p>9. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.</p> <p>10. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.</p> <p>11. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.</p> <p>12. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.</p> <p>13. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.</p>		
---	---	--	--

	<p>14. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.</p> <p>15. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар.</p> <p>16. Материальный и тепловой баланс выпарных установок</p> <p>17. Исследование Уравнения Бернулли для потока вязкой жидкости.</p> <p>18. Испытание ленточной сушилки. Изучение кинетики сушки.</p> <p>19. Испытание перегонного куба.</p> <p>20. Определение основных характеристик процесса измельчения сырья.</p> <p>21. Течение жидкости в пленках, трубах, струях и пограничных слоях.</p>	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	128	40
В т.ч. теоретические занятия	68	-
Практические занятия	60	40
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	10	-
Всего	140	40

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Гидромеханические процессы		44/6	
Тема 1.1. Гидродинамика	<p>Содержание</p> <p>1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов.</p> <p>Течение жидкости в пленках, трубах, струях и пограничных слоях.</p> <p>Исследование Уравнения Бернулли для потока вязкой жидкости.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие №1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости</p> <p>Практическое занятие №2 Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.</p>	<p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>	<p>ОК 01 ОК 02</p>
Тема 1.2. Гидростатика	<p>Содержание</p> <p>1. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 3 Расчет силы гидростатического давления.</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">4/4</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ПК1.2</p>
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрование.</p> <p>Испытание перегонного куба.</p>	4	<p>ОК 01 ОК 02 ПК1.2 ПК2.1</p>

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5 Определение скорости осаждения.	2	
	Практическое занятие №6 Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.	4	
	Практическое занятие №7 Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	4	
	Практическое занятие №8 Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	2/2	
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	1. Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.	4	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №9 Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдоожижения и устройств для перемешивания.	4	
	Практическое занятие №10 Изучение устройства смесителей.	2	
Раздел 2. Механические процессы		12/6	
Тема 2.1. Основные механические процессы	Содержание		ОК 01 ОК 02 ПК1.2
	Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины	6	
	Определение основных характеристик процесса измельчения сырья.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №11 Исследование основных характеристик измельчения.	2/2	
	Практическое занятие №12 Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	4/4	
Раздел 3. Массообменные процессы		30 /16	
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	Содержание		ОК 01 ОК 02 ПК1.2
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №13 Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2/2	
	Практическое занятие №14 Изучение работы ректификационной лабораторной установки.	2/2	
Тема 3.1. Кристаллизация	Содержание		ОК 01 ОК 02 ПК1.2 ПК2.1
	1. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №15 Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	4/4	
Тема 3.2. Сушка	Содержание		ОК 01 ОК 02 ПК1.2 ПК2.1
	1. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.	4	
	2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	4	
	3. Испытание ленточной сушилки. Изучение кинетики сушки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №16 Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	2/2	
	Практическое занятие №17 Испытание барабанной сушилки.	2/2	
	Практическое занятие №18 Изучение процесса сушки в псевдоожиженном слое.	4/4	
Раздел 4. Тепловые процессы		28/12	
Тема 4.1. Основы теплопередачи	Содержание		ОК 01 ОК 02 ПК1.2
	Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.	4	
	Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №19	4/4	

	Расчет тепловых сопротивлений.		
Тема 4.2. Тепловой баланс	Содержание		ОК 01 ОК 02
	1. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК1.2 ПК2.1
	Практическое занятие №20 Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2/2	
Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды	Содержание		ОК 01 ОК 02
	1. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.	6	
	2. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №21 Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	4/4	ПК1.2 ПК2.1
Тема 4.4. Выпаривание	Содержание		ОК 01 ОК 02
	1. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	4	
	2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК1.2 ПК2.1
	Практическое занятие №22 Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем выпарных аппаратов.	2	
	Промежуточная аттестация: экзамен	10	
	Всего:	140/40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / . — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-8950-3. — Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185898> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебник для спо / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-45561-4. — Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276377> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знать: основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Текущий контроль: Письменный опрос Устный опрос Тестирование Тестирование Промежуточная аттестация: экзамен
Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале.	Текущий контроль: Устный опрос; Экспертная оценка выполнения практических заданий Промежуточная аттестация: экзамен

выбирать рациональную конструкцию аппарата анализировать условия и режимы работы оборудования	Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле	
--	---	--

Приложение 2.12
к ОПОП-II по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП.03 Метрология и стандартизация

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.5. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	4
2. Структура и содержание дисциплины	23
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	23
2.2. Содержание дисциплины	24
3. Условия реализации дисциплины	30
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	30
3.2. Учебно-методическое обеспечение	30
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»:

- приобретение умений и навыков работы со стандартами, техническими регламентами и другими нормативными документами;
- обоснованного выбора показателей потребительских технологических свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведении измерений, определении метрологических характеристик;
- овладение навыками работы со средствами измерения.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы и вариативную часть программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1 Осуществлять	- применять требования	- основные понятия метрологии;	- ведения утвержденной

<p>сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3 Производить лабораторные</p>	<p>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 и международной системой единиц СИ;</p>	<p>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов; - терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>учетно-отчетной документации; - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов; - проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>
--	--	---	---

исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья			
--	--	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	<p>Знать: техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники.</p> <p>Знать: порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента Уметь: пользоваться техническими регламентами в профессиональной деятельности</p> <p>Знать: документы в области стандартизации Уметь: работать со стандартами государственной системы стандартизации</p> <p>Знать: категории и обозначение стандартов Уметь: проводить анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требований ГОСТ</p> <p>Знать: нормативно-правовая база подтверждения соответствия. Уметь: определять порядок</p>	<p>Тема 1.1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники.</p> <p>Тема 2.2. Уровни стандартизации</p> <p>Тема 2.3. Документы в области стандартизации</p> <p>Тема 2.4. Категории стандартов</p> <p>Тема 4.2. Подтверждение соответствия</p>	20	Для углубления знаний основных положений Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов

проведения сертификации			
-------------------------	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	58	40
В т.ч. теоретические занятия	18	-
практические/лабораторные занятия	40	40
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	60	40

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами	1/0	ОК01 ОК02
Раздел 1. Техническое регулирование		7/4	
Тема 1.1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники.	Содержание	1/0	ОК01
	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.	1/0	ОК02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 1.2. Технические регламенты	Содержание	6/6	ОК01
	Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	1/0	ОК02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	4/4	
Раздел 2. Стандартизация		19/14	
Тема 2.1. Цели и принципы стандартизации	Содержание	5/4	ОК01
	Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.	1/0	ОК02 ПК 1.1 ПК 1.2

	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Практическое занятие №2 Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	4/4	
Тема 2.2. Уровни стандартизации	Содержание	5/4	ОК01 ОК02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №3 Изучение международных стандартов качества серии 9000 и 14000		
Тема 2.3. Документы в области стандартизации	Содержание	3/2	ОК01 ОК02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4 Работа со стандартами государственной системы стандартизации	4/4	
Тема 2.4. Категории стандартов	Содержание	3/2	ОК01 ОК02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5 Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требований ГОСТ	2/2	
Тема 2.5. Технические	Содержание	1/0	

условия	Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	1\0	OK01 OK02
Раздел 3. Теоретические основы метрологии		16/12	
Тема 3.1. Основные термины и определения в области метрологии	Содержание	5/4	OK01 OK02 ПК 2.1 ПК 2.3
	Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 Определение погрешности измерения	4/4	
Тема 3.2. Эталоны физических величин	Содержание	3/2	OK01 OK02 ПК 2.1 ПК 2.3
	Эталонные физические величины: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Изучение схем классификации видов измерений	2/2	
Тема 3.3. Обеспечение единства измерений в РФ	Содержание	5/4	OK01 OK02 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №8 Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».		
	Практическое занятие №9 Изучение порядка проведения поверки средств измерения.	2/2	
Тема 3.4. Виды физических величин.	Содержание	5/2	OK01
	Виды физических величин. Система единиц физических величин.	1/0	

	Международная система физических величин.		OK02 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №10 Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление презентации по теме: «Средства и методы измерений»	2/0	
Раздел 4. Подтверждение соответствия		14/10	
Тема 4.1. Оценка и подтверждение соответствия	Содержание	1/0	OK01 OK02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.	1/0	
Тема 4.2. Подтверждение соответствия	Содержание	5/4	
	Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	1/0	OK01 OK02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №11 Определение порядка проведения сертификации	2/2	
	Практическое занятие №12 Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.	2/2	
Тема 4.3. Добровольное подтверждение соответствия	Содержание	3/2	
	Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	1/0	OK01 OK02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №13 Ознакомление с правилами	2/2	

	заполнения бланка добровольной сертификации		ПК 2.3
Тема 4.4. Обязательное подтверждение соответствия	Содержание	5/4	
	Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.	1/0	ОК01 ОК02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №14. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.	2/2	
	Практическое занятие №15. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации.	2/2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2		
Всего		60/40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Метрологии и стандартизации», оснащенная оборудованием в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Ким, К. К Средства электрических измерений и их поверка : учебное пособие для спо / К. К. Ким, Г. Н. Анисимов, А. И. Чураков. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-6981-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153944> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Кундик, Т. М. Метрология, стандартизация и подтверждение качества. Практикум : учебное пособие для спо / Т. М. Кундик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-44680-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/237326> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3. Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 198 с. — ISBN 978-5-507-46693-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316970> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

4. Леонов, О. А. Сертификация и подтверждение соответствия : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, В. В. Карпузов, Н. Ж. Шкаруба. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-46692-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316967> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно	знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими	Текущий контроль: Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

<p>-методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	
<p>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 соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>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 соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Текущий контроль: Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.04 Автоматизация технологических процессов

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	152
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	152
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	152
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	4
2. Структура и содержание дисциплины	158
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	158
2.2. Содержание дисциплины.....	159
3. Условия реализации дисциплины	166
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	166
3.2. Учебно-методическое обеспечение	166
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	166

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов»: освоение дисциплинарных компетенций по проектированию, модернизации, наладке и испытаниям систем автоматизации производственных и технологических процессов, что позволит студентам успешно решать теоретические и практические задачи в машиностроении и энергетике.

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.	Понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи.	определяет основные виды деятельности на рабочем месте
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	использует теоретические знания системы автоматизации технологических процессов в сфере профессиональной деятельности
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических	Проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.	Основные понятия автоматизированной обработки информации.	Оформляет документы на отпущенную продукцию

линиях в соответствии с технологическими инструкциями			
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).	оформляет планы работы по установленной форме

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. 2. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Классификация, конструкции, техническая характеристика и принцип действия систем дистанционной передачи измерительной информации. Структурные схемы	40	Для углубления знаний автоматизации технологических процессов

		<p>измерительных систем и приборов.</p> <p>Ферродинамическая система преобразования и передачи данных.</p> <p>3. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность.</p> <p>Основные направления технического прогресса.</p> <p>Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.</p> <p>4. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации.</p> <p>Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации.</p> <p>Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК.</p> <p>Системы пассивного контроля. Системы активного контроля.</p> <p>Критерии проектирования системы управления.</p> <p>Блок-схема цепи управления.</p> <p>Обозначение элементов схемы.</p> <p>5. Программирование.</p> <p>Понятие о программном обеспечении систем управления.</p> <p>Математическое и программное</p>		
--	--	--	--	--

		<p>обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-6. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.</p> <p>7.Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические электрогидравлические исполнительные механизмы.</p> <p>8.Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.</p> <p>9.Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ИИОТ системы. Виджеты</p>		
--	--	--	--	--

		<p>визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.</p> <p>10. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.</p> <p>11. Программируемые контроллеры ,назначение, устройство и принцип работы. Элементы робототехники. Применение робототехники в управлении технологическими процессами.</p> <p>12. Общие сведения. Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры расширения. Схема биметаллического термометра. Манометрические термометры.</p> <p>13. Монтаж и эксплуатация приборов для контроля температуры: монтаж датчиков температуры на трубопроводе, монтаж манометрических термометров.</p> <p>14. Классификация автоматических систем и средств</p>		
--	--	---	--	--

		<p>измерений. Построение функциональной схемы системы автоматического измерения, адаптивная система автоматического измерения.</p> <p>Пружинные манометры устройство, принцип действия. Область применения.</p> <p>15. Принцип измерения, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Расходомеры переменного перепада давления. Расходомеры постоянного перепада давления. Электромагнитные расходомеры. Счётчики.</p> <p>16. Типовые средства измерений, область их применения. Средства измерительной техники. Приборы прямого действия и приборы сравнения.</p> <p>17. Вспомогательные средства систем автоматизации. Измерительно-вычислительный комплекс.</p> <p>18. Классификация технических средств автоматизации. Этапы развития технических средств автоматизации. Методы стандартизации и структура технических средств автоматизации.</p> <p>19. Типовые системы автоматического регулирования</p>		
--	--	--	--	--

		<p>технологических процессов, область применения. Свойства объектов регулирования, ёмкость, самовыравнивание. Статистические и динамические характеристики объектов. Рабочие органы автоматических.</p> <p>20. Проектирование систем автоматизации технологических процессов. Общие сведения, классификация. Функциональные схемы автоматизации. Принципиальные электрические схемы автоматизации принципы их построения.</p>		
--	--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	104	40
В т.ч. теоретические занятия	50	-
Практические занятия	54	40
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме (экзамен)	12	-
Всего	120	40

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация производства		14/10	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание	24/10	OK.01
	Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	14	OK.02
	Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.		
	Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации.		
	Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления.		
Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.			

Основные понятия автоматизированной обработки информации. Классификация, конструкции, техническая характеристика и принцип действия систем дистанционной передачи измерительной информации. Структурные схемы измерительных систем и приборов. Ферродинамическая система преобразования и передачи данных.		ПК 3.2 ПК 1.2
Общие сведения. Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры расширения. Схема биметаллического термометра. Манометрические термометры.		
Вспомогательные средства систем автоматизации. Измерительно- вычислительный комплекс.		
Классификация технических средств автоматизации. Этапы развития технических средств автоматизации. Методы стандартизации и структура технических средств автоматизации.		
Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область применения. Свойства объектов регулирования, емкость, самовыравнивание. Статистические и динамические характеристики объектов.		
В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
Практическое занятие №1. Графическое представление записи алгоритма.	2/2	
Практическое занятие №2. Понятие об управлении и системах управления	2/2	
Практическое занятие №3. Автоматизированные системы управления	2/2	
Практическая работа №4 . Составление функциональных схем АСУ алгоритма	2/2	

	Практическая работа № 5 . Составление структурных схем АСУ алгоритма.	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений.	2	
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание	8/6	
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	2	ОК.01 ОК.02 ПК 3.2 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие №6. Написание линейного алгоритма.	2/2	
	Практическое занятие №7. Написание циклического алгоритма.	2/2	
	Практическое занятие №8. Системы автоматизации технологических процессов	2/2	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание	12/6	
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров.	6	ОК.01 ОК.02 ПК 3.2 ПК 1.2
	Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие №9. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов	2/2	
	Практическое занятие №10. Исполнительные механизмы в	2/2	

	системах автоматического управления		
	Практическое занятие №11. Основные виды ЭВМ	2/2	
	Практическое занятие №12. Микропроцессорные управляющие устройства	2/2	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов			
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание	6/2	ОК.01 ОК.02 ПК 3.2 ПК 1.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №.13 Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	2/2	
	Содержание	10/6	
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	4	ОК.01 ОК.02
	Монтаж и эксплуатация приборов для контроля температуры: монтаж датчиков температуры на трубопроводе, монтаж манометрических термометров.		
	Классификация автоматических систем и средств измерений. Построение функциональной схемы системы автоматического измерения, адаптивная система автоматического измерения. Пружинные манометры устройство, принцип действия. Область применения.		

	Принцип измерения, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Расходомеры переменного перепада давления. Расходомеры постоянного перепада давления. Электромагнитные расходомеры. Счётчики.		ПК 3.2 ПК 1.2
	Типовые средства измерений, область их применения. Средства измерительной техники. Приборы прямого действия и приборы сравнения.		
	В том числе практических и лабораторных работ	6/6	
	Практическое занятие №14. Изучение конструкции датчика температуры.	2/2	
	Практическое занятие №15. Датчики технологических параметров	2/2	
	Практическое занятие №16. Исследование датчиков параметров технологических процессов	2/2	
	Содержание	14/8	
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	6	OK.01 OK.02 ПК 3.2 ПК 1.2
	Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.		
	В том числе практических и лабораторных работ	8/8	
	Практическое занятие №17. Изучение конструкции датчика деформации.	2/2	
	Практическое занятие №18. Исследование исполнительных устройств	2/2	
	Практическое занятие №19. Изучение схем включения и характеристик датчиков давления с аналоговым выходным сигналом	2/2	
	Практическое занятие №20. Изучение схем включения и	2/2	

	характеристик датчика перемещения с электрическим аналоговым сигналом		
Раздел 3. Цифровая трансформация производства			
Тема 3.1. Свременные аспекты производства пищевых продуктов	Содержание	12/4	ОК.01 ОК.02 ПК 3.2 ПК 1.2
	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции.	8	
	Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.		
	Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ИИОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №21..Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	2/2	
	Практическое занятие №22. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	2/2	
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Содержание	16/10	ОК.01 ОК.02
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	6	
	Программируемые контроллеры ,назначение,устройство и принцип работы. Элементы робототехники. Применение робототехники в управлении технологическими процессами.		
	Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.		

	Проектирование систем автоматизации технологических процессов. Общие сведения, классификация. Функциональные схемы автоматизации. Принципиальные электрические схемы автоматизации принципы их построения.		ПК 3.2 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие №23. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	2/2	
	Практическое занятие №24. Жесткие и гибкие производственные системы	2/2	
	Практическое занятие №25. Типы локальных сетей	2/2	
	Практическое занятие №26. Роботы и робототехнические устройства	2/2	
	Практическое занятие №27. Изучение функциональных возможностей и порядок перепрограммирования микропроцессорного контроллера	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.	2	
	Промежуточная аттестация: экзамен	12	
	Всего	120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона под вид работ «Лаборатория автоматизации технологических процессов», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва: Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2021. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12973-1.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения;	определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы автоматизации технологических процессов в сфере профессиональной деятельности	Текущий контроль: Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации. Промежуточная аттестация: экзамен

<p> типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>		
<p> Уметь: использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p> оформляет документы на отпущенную продукцию; оформляет планы работы по установленной форме</p>	<p> Текущий контроль: Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря. Промежуточная аттестация: экзамен</p>

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.05 Охрана труда

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. Условия реализации дисциплины	9
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>9</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	9

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: всесторонняя подготовка специалиста, способного на основе полученных знаний, навыков и умений осуществлять эффективную профессиональную деятельность.

Дисциплина «Охрана труда» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	-
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	правильно оформлять учетно-отчетную документацию определять потребности в рабочей силе проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах организовывать бесперебойную	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; оформления документов на отпущенную продукцию; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и

технологическими инструкциями	ритмичную работу на производственном объекте обеспечивать безопасные условия труда на производстве учитывать рабочее время и выработку работающих контролировать выполнение производственных плановых заданий разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции	учета; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
-------------------------------	--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	22
В т.ч. теоретические занятия	46	10
практические занятия	12	12
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	60	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	4	5
Раздел 1. Управление безопасностью труда		12/4	
Тема 1.1. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	Содержание		ОК 07 ПК 1.3
	Правовые и нормативные основы безопасности труда, система стандартов безопасности труда. Организационные основы безопасности труда: органы управления безопасностью труда. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда. Классификация несчастных случаев, причины возникновения и профилактика производственного травматизма	4	
	Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма. Экономическая эффективность мероприятий по улучшению условий труда	4	
	В том числе практических занятий (Практическая подготовка)		
	Практическое занятие №1. Проведение расследования и учет несчастных случаев на производстве.	4	
Раздел 2. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды		24/4	
Тема 2.1. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	Содержание		ОК 07 ПК 1.3
	1. Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования и инструментов, причины механического травмирования	3	
	2. Физические негативные факторы: электромагнитные поля и излучения	3	

	(неионизирующие излучения). Ионизирующее излучения, электрический ток. Виброакустические колебания		
	3. Химические негативные факторы (вредные вещества) - их классификация и нормирование.	3	
	4. Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность – основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; статическое электричество.	3	
Тема 2.2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	Содержание		
	1. Защита человека от физических негативных факторов. Методы и средства электробезопасности. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментами.	2	ОК 07 ПК 1.3
	2. Защита от химических и биологических негативных факторов. Методы и средства очистки воздуха от вредных веществ. Вентиляционные системы как средство нормализации параметров воздушной среды: классификация вентиляционных систем; воздухообмен, его определение; оборудование вентиляционных систем; технические и санитарно-гигиенические требования к системе вентиляции.	2	
	3. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов. Обеспечение качества питьевой воды. Пожарная защита на производственных объектах: пассивные и активные меры защиты, методы тушения пожара.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Классификаторы вредного производственного фактора	2	
	В том числе практических занятий (Практическая подготовка)		
	1. Использование первичных средств пожаротушения	4/4	ОК 07 ПК 1.3
Раздел 3. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда		24/14	
Тема 3.1.	Содержание		

Психофизиологические основы безопасности труда	Психофизические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда; виды и условия трудовой деятельности специалиста ветеринарного фельдшера; основные психологические причины травматизма	10	ОК 07 ПК 1.3
Тема 3.2. Эргономические основы безопасности труда.	Содержание(Практическая подготовка)		
	Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека; организация рабочего места специалиста ветеринарного фельдшера	10/10	ОК 07 ПК 1.3
	В том числе практических занятий (Практическая подготовка)		
	Разработка проекта организации рабочего места ветеринарного фельдшера	4/4	ОК 07 ПК 1.3
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего:		60/22	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209891> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Инженерные расчеты в безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для спо / В. В. Персиянов, Л. Л. Никифоров, О. М. Пирогова, И. Д. Мурашов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46942-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352172> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

3. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 376 с. — ISBN 978-5-507-47090-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326168> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	Выявляет ОПФ и ВПФ характерные для конкретного рабочего места Подбирает и использует СИЗ и СКЗ Выявляет причины производственного травматизма в зависимости от вида выполняемой работы Подбирает и использует наиболее эффективные средства пожаротушения в зависимости от вида выполняемой работы Проводит расследование несчастных случаев на производстве, заполняет необходимую документацию	Текущий контроль: Тестирование. Устный и письменный опросы, экспертное наблюдение за выполнением практических заданий Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
Умеет: соблюдать нормы экологической безопасности;	Выявляет ОПФ и ВПФ характерные для конкретного рабочего места Подбирает и использует СИЗ и	

<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>СКЗ Выявляет причины производственного травматизма в зависимости от вида выполняемой работы Подбирает и использует наиболее эффективные средства пожаротушения в зависимости от вида выполняемой работы Проводит расследование несчастных случаев на производстве, заполняет необходимую документацию</p>	
---	--	--

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>6</i>
3. Условия реализации дисциплины	12
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>12</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>12</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»: формирование базовых знаний и компетенций по информационным технологиям в профессиональной деятельности и умения использовать эти технологии и возможности программного обеспечения компьютера для выполнения практических задач.

Дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ПК 6.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной	применения отраслевых автоматизированных систем

	передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания	
ПК 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания	специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания	применения цифрового управления технологическими и производственными процессами
ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	132	40
В т.ч. теоретические занятия	40	-
практические занятия	92	40
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	138	40

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		10/2	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1
	Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации.	2	
	Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.	2	
Тема 1.2.	Содержание	6/2	ОК 01, ОК 02,

Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером.	2	ОК 03 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
	Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ.	2/2	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии.		100/78	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Содержание	34/28	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	2	
	Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений.	2	
	Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления.	2	
	Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	28/28	
	Практическое занятие №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа.	2/2	
	Практическое занятие №3. Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки.	2/2	

	Практическое занятие №4. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы.	2/2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
	Практическое занятие №5-6. Вставка объектов. Оформление фигурного текста.	4/4	
	Практическое занятие №7-8. Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	4/4	
	Практическое занятие №9-10. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания.	4/4	
	Практическое занятие №11. Работа с графическими объектами.	2/2	
	Практическое занятие № 12-13. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	4/4	
	Практическое занятие №14-15. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	4/4	
	Содержание	34/26	
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности.	2	
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение.	2	
	Расчетные операции, статистические и математические функции.	2	
	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	2	
	Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	26/26	
	Практическое занятие №16-17. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	4/4	

	Практическое занятие №18-19. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм.	4/4	
	Практическое занятие №20. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций.	2/2	
	Практическое занятие №21-22. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel.	4/4	
	Практическое занятие №23. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	2/2	
	Практическое занятие №24-25. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	4/4	
	Практическое занятие №26. Математические и экономические расчеты в MS Excel.	2/2	
	Практическое занятие №27-28. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	4/4	
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание	18/14	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации.	2	
	Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/14	
	Практическое занятие №29-30. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях».	4/4	
	Практическое занятие №31. Создание таблиц, проектирование связей между таблицами.	2/2	
	Практическое занятие №32. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	2/2	

	Практическое занятие №33. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях».	2/2	
	Практическое занятие №34-35. Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	4/4	
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	Содержание	14/10	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint.	2	
	Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	10/10	
	Практическое занятие №36-37. Создание презентации с помощью шаблона оформления	4/4	
	Практическое занятие №38. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации.	2/2	
	Практическое занятие №39-40.	4/4	
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		16/10	ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание	16/10	
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики.	2	
	Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы.	2	
	Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	10/10	
	Практическое занятие № 41. Подключение к Интернету.	2/2	
			ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3

	Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.		
	Практическое занятие № 42-43. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	4/4	
	Практическое занятие № 44-45. Основы проектирования Web – страниц	4/4	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		6/2	
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание	6/2	
	Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде. Классификация средств Защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Создание аварийного загрузочного диска. Резервное копирование данных. Коварство мусорной корзины. Установка паролей на документ.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Основы технической компьютерной безопасности. Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов. Что такое компьютерный вирус. Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	2/2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
	Практическое занятие № 46. Работа с антивирусной программой	2/2	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	
Всего		138	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информационные технологии в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для СПО / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.

2. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для СПО / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.

3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для СПО / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>.

4. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для СПО / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476487>.

2. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472502>.

3. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.

4. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

5. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451933>.

6. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473093>.

7. Сети и телекоммуникации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.]; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475704>.

8. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476299>.

9. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476356>.

10. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>

11. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

12. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

13. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>.

15. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

16. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>.

17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>.

18. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>.

19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Знать:</p> <p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевых взаимодействий;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технологии поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, выполнение творческо-поисковых заданий.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Уметь:</p> <p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать деловую графику и мультимедиа информацию;</p> <p>создавать презентации;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>читать (интерпретировать)</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схем - конспекта.</p> <p>подготовка терминологического словаря.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.</p>	<p>недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>экзамен</p>
---	---	----------------

Приложение 2.16
к ОПОП-II по специальности
19.02.12 Технология продуктов животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	23
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>23</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>24</i>
3. Условия реализации дисциплины	30
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>30</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>30</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» сформировать знания об особенностях развития, строения и функционирования различных органов и систем органов животных.

Дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска,	определять задачи для поиска информации, планировать процесс	номенклатура информационных источников,	-

<p>анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и</p>	<p>определять клиническое состояние животных общими инструментальными методами; -пользоваться ветеринарной терапевтической техникой; - определять видовые особенности животных; - анализировать физиологические функции органов и систем органов животных; - анализировать</p>	<p>- анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей - нормативные данные физиологических показателей у животных</p>	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p>

<p>безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>особенности процессов жизнедеятельности различных видов сельскохозяйственных животных.</p>		<p>участия в планировании основных показателей производства; приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>
--	---	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	58	18
В т.ч. теоретические занятия	40	-
практические/лабораторные занятия	18	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	-
Всего	66	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Анатомия животных			
Тема 1. «Введение. Морфология и её место среди других биологических наук».	Содержание		ОК.01, ОК.02
	Введение. Морфология и её место среди других биологических наук. Понятие о филогенезе, онтогенезе и доместикации. Объекты и методы изучения морфологии. Задачи морфологии сельскохозяйственных животных в связи с развитием сельскохозяйственного производства.	2	
Тема 2. «Общая характеристика аппарата движения сельскохозяйственных животных и птиц».	Содержание		ОК.01, ОК.02 ПК1.2., ПК2.3.
	Общая характеристика аппарата движения сельскохозяйственных животных и птиц. Скелет, его функция и значение. Строение кости как органа. Деление скелета на отделы. Общая морфофункциональная характеристика осевого скелета и периферического скелета животных и птиц.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие: Определение мозгового и лицевого отдела черепа сельскохозяйственных животных на муляжах. Изучение костей периферического скелета.	2/2	
Тема 3. «Типы соединения костей и общая характеристика скелетной мускулатуры».	Содержание		ОК.01, ОК.02 ПК1.2., ПК2.3.
	Типы соединения костей. Суставы, их строение и классификация. Суставы осевого и периферического скелетов. Типы костных швов. Соединение зубов с челюстями. Общая характеристика скелетной мускулатуры. Строение мускула как органа. Классификация мышц. Рост и развитие мышц.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие: Определение непрерывного и прерывного соединения костей. Классификация суставов по движению и строению на муляжах..	2/2	
Тема 4. «Фило- и онтогенез скелетной мускулатуры».	Содержание		
	Фило- и онтогенез скелетной мускулатуры. Основные закономерности распределения мышц у сельскохозяйственных животных и птиц. Вспомогательные органы мышц.	2	ОК.01, ОК.02
Тема 5. «Общая характеристика строения кожного покрова».	Содержание		
	Общая характеристика строения кожного покрова. Производные кожи: железы, волосы, мякиши, копыта, рога. Эпидермальные и другие образования кожи птиц.	2	ОК.01, ОК.02 ПК1.2., ПК2.3.
	Практическое занятие: Изучение кожи и её производных сельскохозяйственных животных и птиц.	2/2	
Тема 6. «Понятие о внутренних органах».	Содержание		
	Понятие о внутренних органах. Полости тела, серозные оболочки. Строение трубкообразных органов.	2	ОК.01, ОК.02 ПК1.2., ПК2.3.
Тема 7. «Характеристика органов пищеварения сельскохозяйственных животных и птиц»	Содержание		
	Характеристика органов пищеварения сельскохозяйственных животных и птиц. Деление пищеварительной трубки на отделы. Фило- и онтогенез пищеварительной системы.	2	ОК.01, ОК.02
Тема 8. «Морфофункциональная характеристика и топография головной кишки. Передняя, средняя и задняя кишки».	Содержание		
	Морфофункциональная характеристика и топография головной кишки. Передняя, средняя и задняя кишки. Типы желудков. Застенные железы 12-перстной кишки.	2	ОК.01, ОК.02 ПК1.2., ПК2.3.
	Практическое занятие: Определение расположения на живых препаратах: тонкий и толстый отделы кишечника,	2/2	

	печень и поджелудочная железа сельскохозяйственных животных или птиц (вскрытие)		
Тема 9. «Общая морфофункциональная характеристика органов дыхания сельскохозяйственных животных и птиц».	Содержание		
	Общая морфофункциональная характеристика органов дыхания сельскохозяйственных животных и птиц. Носовая полость, гортань, трахея, легкие, воздухоносные мешки птиц. Плевра. Фило- и онтогенез органов дыхания.	2	ОК.01, ОК.02 ПК1.2., ПК2.3.
	Практическое занятие: Приготовить и рассмотреть под микроскопом препараты органов дыхания сельскохозяйственных животных и птиц.	2/2	
Тема 10. «Органы мочеотделения».	Содержание		
	Органы мочеотделения. Общая морфофункциональная характеристика органов мочеотделения сельскохозяйственных животных и птиц. Типы почек. Фило- и онтогенез органов выделения.	2	ОК.01, ОК.02
Тема 11. «Органы размножения самцов».	Содержание		
	Органы размножения самцов сельскохозяйственных животных и птиц: парные и непарные. Онто- и филогенез половых органов самцов.	2	ОК.01, ОК.02
Тема 12. «Органы размножения самок».	Содержание		
	Органы размножения самок, их строение и развитие у сельскохозяйственных животных и птиц. Изменение структуры половых органов в разные периоды половой деятельности. Онто- филогенез половых органов самки.	2	ОК.01, ОК.02 ПК1.2., ПК2.3.
	Практическое занятие: Изучить органы размножения самок сельскохозяйственных животных и птиц. Сравнение особенностей строения слизистой оболочки матки у разных самок	2/2	
Тема 13.	Содержание		

«Анатомический состав и морфофункциональная характеристика аппарата крово- и лимфообращения»	Анатомический состав и морфофункциональная характеристика аппарата крово- и лимфообращения сельскохозяйственных животных и птиц. Кровообращения у плода. Фило- и онтогенез органов кровообращения и иммуногенеза.	2	ОК.01, ОК.02 ПК1.2., ПК2.3.
	Практическое занятие: Изучить артериальную систему кровообращения. Венозная система и система лимфообращения. Выявить особенности кровообращения у плода. Определить значение протоков и смешивания артериальной и венозной крови.	2/2	
Тема 14. «Сердце, его строение, топография, возрастные и видовые особенности».	Содержание		
	Сердце, его строение, топография, возрастные и видовые особенности. Строение кровеносных сосудов. Основные закономерности хода и ветвления кровеносных сосудов.	2	ОК.01, ОК.02
	Практическое занятие: Изучить строение сердца домашних животных на живых препаратах. Проводящая система сердца. Клапанный аппарат в сердце. Строение и топография лимфатических узлов на теле животного. Органы кроветворения. Строение сердца домашних животных. Проводящая система сердца. Клапанный аппарат в сердце	2	
Тема 15. «Общая морфофункциональная характеристика лимфатической и нервной системы сельскохозяйственных животных и птиц».	Содержание		
	Общая морфофункциональная характеристика лимфатической системы. Органы кроветворения и иммунной защиты, строение и генез.	2	ОК.01, ОК.02
Раздел 2. Физиология животных			
Тема 2.1.	Содержание		

«Физиология пищеварения».	Физиология пищеварения. Железы обеспечивающие пищеварение: слюнные, пристеночные и застенные. Физиология пищеварения. Всосывание в ЖКТ. Особенности пищеварения у животных с однокамерным и многокамерным желудком. Влияние ферментов на процесспереваривания пищи.	2	ПК1.2., ПК2.3.
Тема 2.2. «Физиология крови и кровообращения»	Содержание Физиология крови и кровообращения. Свойства крови. Биологическое значение крови. Круги кровообращение и регуляция работы сердца. Значение крови в организме. Кровь и ее состав. Объем крови. Эритроциты, лейкоциты и их роль в организме	2/2	ПК1.2., ПК2.3.
Тема 2.3. «Физиология сердечной Деятельности, обмена веществ и энергии».	Содержание Физиология сердечной деятельности. Нервная регуляция работы сердца. Влияние гуморальных факторов на работу сердца. Кровяное давления. Физиология дыхания. Процесс газообмена в альвеолах легких и влияниена него нервно-мышечных и гуморальных факторов. Особенности дыхания у птиц.	2	ОК.01, ОК.02
Тема 2.4. «Физиология дыхательных и выделительных процессов в организме животных».	Содержание Физиология выделительных процессов в организме животных. Процессы влияющие на мочеотделение. Физиология дыхания.	2	ОК.01, ОК.02
	Практическое занятие: Исследовать физико-химические константы мочи. Влияние различных нервных и гуморальных факторов на мочеотделение и дыхание у животных.	2/2	ПК1.2., ПК2.3.
Тема 2.5. «Физиология размножения».	Содержание Физиология размножения. Половой цикл и его особенности у разных самок.	2	ОК.01, ОК.02

	Особенности размножения у птиц. Физиология лактации		
Промежуточная аттестация: экзамен		8	
Всего		66/18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Анатомия и физиология животных, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Ветеринария» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основная литература:

1. Анатомия и физиология животных : учебник для спо / Под общ. ред. д. в. н., проф. Н. В. Зеленевого. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-9143-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187660> (дата обращения: 01.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зеленецкий, Н. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник для спо / Н. В. Зеленецкий, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленецкий ; под редакцией Н. В. Зеленевого. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-8385-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193272> (дата обращения: 01.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Скопичев, В. Г. Морфология и физиология животных : учебное пособие для вузов / В. Г. Скопичев, В. Б. Шумилов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-9175-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187726> (дата обращения: 01.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сравнительная физиология животных : учебник / А. А. Иванов, О. А. Войнова, Д. А. Ксенофонтов, Е. П. Полякова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-0932-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210755> (дата обращения: 01.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Умения:		
определять клиническое состояние животных общими и инструментальными методами	-применение и использование общих методов клинического исследования на животном - использование инструментальных методов диагностики при определении клинического состояния	Текущий контроль: оценка результатов выполнения практических заданий Промежуточная аттестация: экзамен
пользоваться ветеринарной терапевтической техникой	применение и использование ветеринарной терапевтической техники	

Знания:		
анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей	Правильно формулирует и дает анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей	Текущий контроль: оценка результатов выполнения практических заданий Промежуточная аттестация: экзамен
нормативные данные физиологических показателей у животных	перечисляет нормативные данные физиологических показателей у животных	

Приложение 1.17
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации дисциплины	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	11

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»: формирование у обучающихся знаний о биохимических и микробиологических процессах, протекающих на всех этапах получения и переработки мяса, роли микроорганизмов в процессах его порчи, возникновении пищевых заболеваний и отравлений, приобретение умений и навыков в области контроля качества и безопасности продовольственных товаров.

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,	основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;	-
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. приемки сырья животного	приемки сырья животного происхождения	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья

происхождения			
---------------	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	26
В т.ч. теоретические занятия	38	-
практические занятия	40	26
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (экзамен)	10	-
Всего	90	26

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1: Общая биохимия.		16/16	
Тема 1.1 Химический состав живых организмов. Белки.	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	1. Элементарный состав живых организмов. Химический состав, строение и свойства белков. Характеристика простых и сложных белков	2	
	2. Аминокислоты, их классификация и свойства. Уровни структурной организации белковых молекул. Молекулярная масса и формы белковых молекул. Растворение, обратимое и необратимое осаждение белков из растворов. Изоэлектрическое состояние и изоэлектрическая точка белков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1. Определение изоэлектрической точки белков. Проведение гидролиза белка. Проведение цветных реакций на белки, осаждение белков из биологической среды.	2/2	
Практическое занятие №2. Определение азота аминных групп методом формольного титрования. Рефрактометрическое определение белков в сыворотке крови.	2/2		
Тема 1.2 Ферменты. Нуклеиновые кислоты	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	1. Дидактическая единица. Ферменты. Классификация и номенклатура ферментов. Механизм действия ферментов. Свойства ферментов. Специфичность действия ферментов. Каталитическая активность ферментов и влияние на нее температуры, концентрации водородных ионов, фермента и субстрата, активаторов и ингибиторов. Роль ферментов	2	

	микроорганизмов в мясной промышленности.		
	2. Коферменты. Строение нуклеиновых кислот. ДНК и РНК. Нуклеотиды и нуклеозиды. Биологическая роль нуклеиновых кислот и нуклеотидов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3: Изучение общих свойств ферментов. Влияние реакции среды на активность ферментов	2	
Тема 1.3 Липиды. Углеводы	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	1. Классификация липидов Жиры и их функции в организме. Состав и строение жирных кислот, физико-химические свойства жиров. Липоиды и их классификация	2	
	2. Характеристика основной группы углеводов Классификация и биологическая роль углеводов Роль углеводов и липидов в мясной промышленности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4. Методика проведения качественных реакций на предельные жирные кислоты и качественных реакций акролеиновой пробы.	2	
	Практическое занятие № 5: Определение констант (кислотное число, перекисное число, йодное число, число омыления, альдегидное число) жиров	2/2	
	Практическое занятие № 6: Изучение общих свойств липидов.	2/2	
Тема 1.4 Вода и минеральные вещества. Витамины.	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	1. Роль воды в живом организме. Значение и роль минеральных веществ Роль витаминов, номенклатура и их классификация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7 : Изучение качественных реакций на витамины	2	

Тема 1.5 Обмен веществ как основной признак жизни	Содержание		
	1. Понятие об обмене веществ. Превращение энергии в живом организме Энергетические и биологические свойства пищи Всасывание питательных .	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8: Расщепление жира под действием липазы. Брожение углеводов.	2/2	
Раздел 2 Техническая биохимия		20/18	
Тема 2.1 Биохимия мышечной ткани	1. Химический состав мышечной ткани и его пищевая ценность.	2	ОК.01 ПК 2.1.
	2. Биохимические изменения мяса под воздействием микроорганизмов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практические занятие № 9. Определение белков и ферментов мышечной ткани	2/2	
	Практические занятие № 10 Методика разделения мышечной ткани. Автолитические превращения компонентов мышечной ткани .	2	
Тема 2.2 Биохимия соединительной и жировой тканей	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	Химический состав соединительной и жировой ткани. Изменение коллагена при технической обработке. Пищевая ценность крови. Окислительные изменения жиров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 11. Определение йодного числа жира. Определение общей кислотности и продуктов окислительной порчи жиров.	2	
Тема 2.3 Химический состав мяса и его пищевая ценность. Автолитические	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Характеристика мясных продуктов по аромату и вкусу. Общая	2	

изменения мяса при охлаждении и хранении.	характеристика процесса созревания мяса. Изменение органолептических показателей мяса. Процессы, способствующие интенсификации созревания мяса и вызывающие его загар.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 12. Определение свежести мяса органолептическим и микроскопическим методом	2/2	
	Практическое занятие № 13. Проведение химических реакций определения процессов автолиза и порчи мяса.	2	
Тема 2.4 Изменения мяса при замораживании	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	1. Автолитические и физико-химические изменения мяса при замораживании и хранении. Биохимические процессы при размораживании. Гниение мяса	2	
Тема 2.5 Изменение мяса в процессе посола, копчения и тепловом воздействии.	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	Биохимические основы посола. Изменение мяса при посоле. Роль посолочных веществ в формировании свойств мясопродуктов. Изменение микрофлоры при выработки соленых изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 14. Влияние температуры раствора соли при посоле мяса.	2/2	
Тема 2.6 Биохимические процессы при производстве колбасных изделий	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	Технология производства колбасных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 15. Исследование качества колбасных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	2/2	
Тема 2.7 Биохимические процессы при производстве	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	Технология производства мясных консервов.	2	

мясных консервов	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 16. Исследование качества мясных консервов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	2/2	
Тема 2.8 Биохимические процессы при производстве пищевых жиров	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	Технология производства пищевых жиров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 17. Определение показателей качества пищевых животных топленых жир	2/2	
Раздел 3: Специальная микробиология		4/6	
Тема 3.1 Микрофлора мяса животных и птиц. Изменение микрофлоры мяса при холодильной обработке, посоле и копчении	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	Источники и пути обсеменения мяса микрофлорой. Факторы, влияющие на размножение микробов при созревании и хранении мяса. Фазы размножения микрофлоры в охлажденном мясе. Микрофлора мороженого мяса. Микрофлора соленого мяса. Виды порчи мяса микробного характера. Микробиологические показатели качества и безопасности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 18: Бактериологическое исследование мяса по ГОСТу.	2/2	
Тема 3.2 Микрофлора колбасных изделий	Содержание		ОК.01 ПК 2.1.
	Источники микробного обсеменения колбасного фарша). Изменение микрофлоры при выработке вареных, полукопченых и копченых колбас. Влияние остаточной микрофлоры на качество колбасных изделий при хранении. Виды микробной порчи. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий. Микробиологические показатели качества и безопасности.	2	

	Микробные изменения при производстве колбас		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 19. Микробиологическое исследование колбасных изделий	2	
Тема 3.3 Санитарно - гигиенические требования при производстве мясных изделий	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК.01 ПК 2.1.
	Практическое занятие № 20. Проведение санитарно - гигиенических исследований мяса и мясных продуктов	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу, характеризующую возбудителей порчи мяса и мясопродуктов	2	
	Промежуточная аттестация: экзамен	10	
	Всего	90/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория биохимии мяса и мясных продуктов, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Биотехнология мяса и мясопродуктов : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, М. Ф. Мишанин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-507-48333-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/380597> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знает: правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при письменном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Текущий контроль: Устный опрос Тестирование Промежуточная аттестация: экзамен
Умеет: отбирать пробы на анализ и порядок проведения несложных анализов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном контроле	Текущий контроль: Устный опрос; Экспертная оценка выполнения практических заданий Промежуточная аттестация: экзамен

Приложение 1.18
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>6</i>
3. Условия реализации дисциплины	13
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>13</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>13</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	13

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»: формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, промышленные изделия, формирование санитарной культуры у обучающихся.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабриката в и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	88	38
В т.ч. теоретические занятия	50	-
Практические/Лабораторные занятия	38	38
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме (экзамена)	8	-
Всего	100	38

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	2	
	Основные понятия: микробиология, санитария, гигиена. Предмет, цели и задачи курса. Структура курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор возникновения и развития микробиологии, гигиены. Перспективы использования микробиологических процессов в промышленности и сельском эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению.		ОК 01 ПК 2.3.
	Современные требования к уровню гигиенической подготовки производственного персонала предприятий по производству мяса и мясопродуктов		
	Значение гигиены питания для повышения качества продукции в предприятиях по производству мяса и мясопродуктов.		
	Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению.		
Раздел 1 Общая микробиология			
Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов	Содержание	6	ОК 01 ПК 2.3.
	Классификация микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты, их основные различия. Прокариоты (бактерии). Размеры и основные формы бактерий. Строение бактериальной клетки: цитоплазма, органеллы, Подвижность бактерий.		

	Размножение. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Образование и функции эндоспор.		
	Основы классификации бактерий		
	Эукариоты (мицелиальные грибы и дрожжи). Грибы, их форма и размеры. Строение мицелия. Размножение и классификация грибов.		
	Характеристика микроскопических грибов, имеющих практическое значение: зигомицетов, аскомицетов, дейтеромицетов.		
	Дрожжи, их форма и размеры, строение клетки. Размножение дрожжей, их классификация. Характеристика дрожжей, имеющих промышленное значение. Вирусы, их размеры, свойства, значение в жизни человека. Фаги.		
	Оборудование микробиологической лаборатории. Микроскоп, его устройство.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Микробиология основных пищевых продуктов	2/2	
	Лабораторная работа №1 Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории. Микроскоп, его устройство. Правила работы с микроскопом.	2/2	
	Лабораторная работа №2 Определение основных групп микроорганизмов.	2	
Тема 1.2 Обмен веществ (метаболизм) у микроорганизмов	Содержание	6	ОК 01 ПК 2.3.
	Химический состав клеток микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов, их основные свойства, роль в обмене веществ. Конструктивный обмен.		
	Физиология бактерий.		
	Питание микроорганизмов. Механизм поступления питательных веществ в клетку. Типы питания		

	микроорганизмов. Автотрофы, гетеротрофы.		
	Особенности питания бактерий: типы и механизмы питания, факторы роста, ферменты бактерий.		
	Энергетический обмен. Источники энергии. Хемотрофы. Фототрофы. Отношение микроорганизмов к молекулярному кислороду. Аэробы. Анаэробы: строгие и факультативные. Способы получения энергии. Аэробное дыхание (полное окисление). Неполное окисление. Брожение. Анаэробное дыхание.		
	Влияние физических факторов на микроорганизмы. Отношение микроорганизмов к молекулярному кислороду. Аэробы, анаэробы, микроаэрофилы.		
Тема 1.3 Культивирование и рост микроорганизмов	Содержание	4	ОК 01 ПК 2.3.
	Чистые культуры микроорганизмов. Основные типы питательных сред для культивирования микроорганизмов. Способы культивирования микроорганизмов поверхностное, глубинное. Периодическое культивирование. Закономерности роста чистой культуры микроорганизмов при периодическом культивировании.		
	Непрерывное культивирование.		
	Культивирование аэробных и анаэробных микроорганизмов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №3 Приготовление питательных сред. Посев и пересев микробных культур.	4/4	
Тема 1.4 Экология микроорганизмов	Содержание	4	ОК 01 ПК 2.3.
	Биосфера как среда обитания микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Микроорганизмы воздуха. Роль воздушной среды в проникновении инфекций в пищевые производства. Микроорганизм один из основных		

	источников загрязнения пищевых производств. Микроорганизмы воды. Значение воды в пищевом производстве. Микробиологические показатели питьевой воды.		
	Использование микроорганизмов в очистке сточных вод.		
	Влияние на микроорганизмы экологических факторов: температуры, влажности, осмотического давления, лучистой энергии, радиоволн, концентрации водородных ионов, кислорода, Биологические факторы, влияющие на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм.		
	Роль микроорганизмов в охране окружающей среды		
Тема 1.5 Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и, их использование в пищевых производствах	Содержание	2	ОК 01 ПК 2.3.
	Брожение. Характеристика возбудителей брожения. Значение и применение процессов брожения в пищевых производствах. Окисление. Характеристика микроорганизмов, используемых в этих процессах. Разложение жиров микроорганизмами.		
	Характеристика процесса и его возбудителей.		
Тема 1.6. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля	Содержание	4	ОК 01 ПК 2.3.
	Патогенные микроорганизмы, их особенности. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления, их возбудители.		
	Инфекция и иммунитет		
	Санитарно-гигиенический контроль. Возможные источники микробиологического загрязнения на предприятиях производства мяса и мясных продуктов. Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля, дезинфекция в пищевом производстве. Санитарно-показательные микроорганизмы.		

	Личная гигиена работников, занятых производством пищевой продукции.		
Раздел 2 Специальная микробиология			
Тема 2.1. Микробиология мяса	Содержание	4	ОК 01 ПК 2.3.
	Обсеменение мяса животных микроорганизмами.		
	Факторы, влияющие на развитие микробов при созревании мяса		
	Обсеменение мяса птицы микроорганизмами. Ветеринарно-санитарные требования к цехам предубойного содержания, убоя скота и разделки туш.		
	Предубойное содержание		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №4 Осуществление микробиологического контроля на предприятиях по производству мяса и мясопродуктов.	2/2	
	Лабораторная работа №5 Микробиологическое исследование качества мяса.	4/4	
Тема 2.2 Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильном хранении, посоле и сушке в условиях вакуума	Содержание	4	ОК 01 ПК 2.3.
	Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении. Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при сушке в условиях вакуума.		
	Микрофлора мяса при замораживании и дальнейшем хранении		
	Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле. Виды порчи мяса.		
	Характеристика возбудителей порчи мяса и мясных продуктов .		
Тема 2.3 Микробиология колбасных изделий	Содержание	4	ОК 01 ПК 2.3.
	Обсеменение колбасного фарша микроорганизмами. Изменение микрофлоры фарша при выработке вареных и		

	полукопченых колбасных изделий. Изменение микрофлоры фарша при выработке копченых колбас. влияние остаточной микрофлоры на качество колбасных изделий при хранении. санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий.		
	Микробиология колбасных изделий.		
	Лабораторная работа №6 Микробиологическое исследование качества колбасных изделий.	2/2	
Тема 2.4 Микробиология мясных консервов	Содержание	4	ОК 01 ПК 2.3.
	Источники микрофлоры консервируемых продуктов. Влияние остаточной микрофлоры на качество консервов. Санитарно-гигиенические требования к производству консервов.		
	Стерилизация консервов, ее эффективность.		
	Микробиологический контроль консервов до и после стерилизации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №7 Микробиологическое исследование качества мясных консервов	4/4	
Тема 2.5 Микробиология шкур и кишок убойных животных	Содержание	2	ОК 01 ПК 2.3.
	Микрофлора кожевенного и мехового сырья. Микрофлора кишечных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования к кожевенному и кишечному сырью.		
Тема 2.6 Микробиология яиц и яйцепродуктов	Содержание	2	ОК 01 ПК 2.3.
	Обсеменение яиц микроорганизмами. Развитие микроорганизмов в яйце при хранении. Микрофлора яйцепродуктов. Санитарно-гигиенические требования при производстве яиц и яйцепродуктов.		
	Микрофлора яиц в скорлупе		

	Дезинфекция яйца: причины заражения, санитарная обработка яиц, дезинфекция скорлупы		
Тема 2.7 Санитарно-микробиологический контроль производства мяса и мясопродуктов, яиц и яйцопродуктов, лечебных и ферментных препаратов животного происхождения	Содержание	4	ОК 01 ПК 2.3.
	Санитарно-гигиенический контроль условий производства (вспомогательные материалы производства; оборудование, инвентарь, тара) Санитарно-гигиенический контроль условий производства (спецодежда и руки производственного персонала, воздух производственных помещений и вода, используемая в технологических процессах).		
	Гигиенический контроль на пищевых производствах.		
	Контроль технологических процессов и готовой продукции.		
	Меры индивидуальной защиты и правила личной гигиены персонала		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №8 Проведение смывов с оборудования, инвентаря, одежды персонала. Анализ соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства.	4/4	
	Лабораторная работа №9 Осуществление санитарной обработки оборудования и инвентаря.	4/4	
	Лабораторная работа №10 Анализ микроорганизмов воздуха. Определение количества бактерий в 1мл воды. Контроль чистоты рук и оборудования.	4	
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка презентации на тему «Питательные среды и особенности культивирования микроорганизмов»	4	
Промежуточная аттестация: экзамен	8		
Всего	100/38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Дополнительные источники

1. Г.Г.Жарикова. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. М.: Издательский центр «Академия»,2014.
2. Мартинчик А.Н., А. А. Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Издательский центр «Академия»,2013.
3. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Форум, 2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знания: 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;	Уровень правильных ответов при устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Текущий контроль: устный опрос, выполнения практических/лабораторных работ, Промежуточная аттестация: экзамен

<p>- схему микробиологического контроля; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>Умения: 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.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, выполнения практических/лабораторных работ, Промежуточная аттестация: экзамен</p>
--	---	--

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	6
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>6</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>7</i>
3. Условия реализации дисциплины	1245
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>245</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>16</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	16

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является формирование у обучающихся представления об экономических законах, правилах управления предприятием и методами маркетинговой деятельности.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Формирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;
ОК 02. Использовать	определять задачи	номенклатура	Грамотно

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска задач</p>	<p>информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приёмы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>	<p>пользоваться методами работы в профессиональной и смежных сферах Демонстрация составленного плана Умение оценивать результат своих действий</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Поиск источников информации Грамотно планировать процесс поиска Демонстрация результата поиска информации Оценка выбора информации Умение оценивать значимость результатов Демонстрация результатов поиска</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>Грамотно пользоваться профессиональной терминологией Умение выстраиваться траекторию профессионального развития</p>

<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p>	<p>принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p>	<p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте</p>	<p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p>	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.</p>
<p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p>правильно оформлять учетно-отчетную</p>	<p>учет и отчетность в производстве продуктов</p>	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной</p>

	<p>документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p>	<p>животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p>
--	---	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	88	12
В т.ч. теоретические занятия	40	-
Практические/лабораторные занятия	48	12
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме (дифференцированный зачет)	2	-
Всего	92	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы экономики		14/12	
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание	14/6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Потребности общества и экономические ресурсы. Проблемы экономики и главные её вопросы.	4	
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения		
	Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/6	
	Практическое занятие №1. Ознакомление со школой экономических учений	2	
	Практическое занятие №2. Ознакомление с типами и моделями экономических систем.	2	
	Практическое занятие №3. Формирование себестоимости, расчет цен на продукцию (работы, услуги).	2/2	
	Практическое занятие №4. Расчет показателей эффективности использования основных и оборотных средств	2/2	
Практическое занятие №5. Расчет основных технико – экономических показателей деятельности организации.	2/2		
Тема 1.2. Предприятие	Содержание	6/2	ОК 01.

(организация) как субъект хозяйствования	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	4	ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5
	Практическое занятие №6. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа	2/2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание	12/4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета.	4		
Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов			
Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости			
Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение,			

	политика предприятия по снижению издержек		ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5
	Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения		
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/4	
	Практическое занятие №7. Расчет показателей 2 11 эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Практическое занятие №8. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2/2	
	Практическое занятие №9. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2/2	
	Практическое занятие №10. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях	Содержание	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования.	4	

ресторанного бизнеса	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения		ОК 04.
	Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №11. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.	4	
	Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.		
	Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5
	Практическое занятие №12. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.	4	
	Порядок распределения и использования прибыли. Понятие и показатели рентабельности		
	Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		
Тема 1.7. Основы	Содержание	6	ОК 01.

предпринимательств а и бизнеспланирования	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	4	ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности.		
	Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №13.Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций. Изучение разделов бизнес- плана	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1.Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание	14	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.

	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание			
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).			
	Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий			
	В том числе практических и лабораторных занятий	10		
	Практическое занятие №14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5	
	Практическое занятие №15. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2		
	Практическое занятие №16. Школы менеджмента.	2		
	Практическое занятие №17. Применение в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения.	2		
	Практическое занятие №18. Контроль и оценка качества работ исполнителей.	2		
	Содержание	4		
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.			

	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров.		
	Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5
	Практическое занятие №19.Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Определение мотивации труда		2	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание	4	
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения		
	Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.		
	Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5
	Практическое занятие №20. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	

Раздел 3. Основы маркетинга			
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание	4	
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания		
	Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №21.Состояние спроса и задачи маркетинга. Принципы сегментирования. Решение о товарной марке и маркировке. Решение об упаковке товара. Ассортиментная политика. Ценовые стратегии в маркетинге	2	ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5
Тема 3.2.	Содержание	8	

Маркетинговые исследования в общественном питании	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №22.Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
	Практическое занятие №23.Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
	Практическое занятие №24.Социальная ответственность и этика менеджмента	2	
Самостоятельная работа обучающихся: проведение анкетирования респондентов	2		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2		
Всего	92/12		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дмитриева, И. Е. Основы экономической теории : учебное пособие для СПО / И. Е. Дмитриева, Е. А. Ярошенко. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 148 с Кожухова, А. Н.

2. Конспект лекций по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» : учебное пособие / А. Н. Кожухова. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2018. — 107 с.

3. Лескина, О. Н. Основы мировой экономики : учебное пособие для СПО / О. Н. Лескина. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 154 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей. принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	Формирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. Грамотно пользуется методами работы в профессиональной и смежных сферах Демонстрирует составленный план Умеет оценивать результат своих действий; Грамотно планирует процесс поиска Демонстрирует результат поиска информации Оценка выбора информации Оценивает значимость результатов	Текущий контроль: -устный индивидуальный и фронтальный опрос; - письменная работа в форме тестирования, индивидуальных заданий; устный индивидуальный опрос; - устный контроль в форме дискуссии, индивидуальный опрос; Заполнение таблиц Собеседование Творческие задания Подготовка докладов Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
принципы и виды планирования работы бригады (команды);	Оформляет заявки на оборудование, инструменты,	Текущий контроль: Ролевая игра

<p>основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p>	<p>расходные материалы. Планирует и анализ производственных показателей машинно-тракторного парка</p>	<p>Ситуационные задачи Практические задания Кейс –задания Индивидуальные проекты Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>
<p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>		

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание дисциплины	23
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>23</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>24</i>
3. Условия реализации дисциплины	30
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>30</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>30</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	31

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: правильно определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; содержание актуальной нормативно-правовой документации; знание современной научной и профессиональной терминологии; знание правил оформления документов и построения устных сообщений.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - 	-

	- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);		
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности	-
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	-
В т.ч. теоретические занятия	38	-
практические занятия	8	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	48	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Право и экономика		12/0	
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, 04, 07
	1 Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.		
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, 04, 07
	1 Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды субъектов предпринимательских отношений.		
	2 Право собственности. Правомочия собственника. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности: понятие, признаки, порядок.		
	3 В том числе практических и лабораторных занятий Составление гражданско-правовых договоров		
Тема 1.3. Экономические споры	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, 04, 07
	1 Понятие, виды и порядок разрешения экономических споров.		
	2 В том числе практических и лабораторных занятий Составление претензий		
Раздел 2. Труд и социальная защита населения		32/0	
Тема 2.1. Трудовые	Содержание учебного материала		

правоотношения	1	Понятие трудовых правоотношений, источники регулирования.	2/0	ОК 01, 04, 07
	2	Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения.	2/0	ОК 01, 04, 07
Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства	Содержание учебного материала		2/0	ОК 01, 04, 07
	1	Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения. Понятие и формы занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного.		
	2	Меры социальной поддержки безработных.		
Тема 2.3. Получение государственных и муниципальных услуг в электронном виде	Содержание учебного материала		2/0	ОК 01, 04, 07
	1	Порядок регистрации и работы на едином портале государственных и муниципальных услуг https://www.gosuslugi.ru/ . Государственные и муниципальные услуги в электронном виде: перспективы и преимущества.		
	2	В том числе практических и лабораторных занятий Получение государственной (муниципальной услуги) в электронном виде.		
Тема 2.4. Трудовой договор	Содержание учебного материала		2/0	ОК 01, 04, 07
	1	Трудовой договор: его заключение, изменение и прекращение.		
	2	В том числе практических и лабораторных занятий Оформление трудового договора.		
Тема 2.5. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала		2/0	ОК 01, 04, 07
	1	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени.		
	2	Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.		
Тема 2.6. Заработная плата	Содержание учебного материала		2/0	ОК 01, 04, 07
	1	Понятие и правовое регулирование оплаты труда.		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Используя периодическую печать и Интернет, проанализировать информацию о минимальной заработной плате, индексации заработной платы, видах и системах заработной платы		2/0	ОК 01, 04, 07
Тема 2.7. Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала			
	1	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения.	2/0	ОК 01, 04, 07
	2	Понятие и порядок привлечения к дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий.	2/0	ОК 01, 04, 07
Тема 2.8. Трудовые споры	Содержание учебного материала			
	1	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров.	2/0	ОК 01, 04, 07
	2	Порядок разрешения коллективных трудовых споров.	2/0	ОК 01, 04, 07
Раздел 3. Административное право			4/0	
Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала			
	1	Понятие и субъекты административного правонарушения. Понятие административной ответственности. Порядок наложения административных взысканий.	2/0	ОК 01, 04, 07
	2	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2/0	
	Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вазим, А. А. Основы экономики : учебник для спо / А. А. Вазим. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46203-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302279> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-507-47341-0.

3. Никитин, И. Н. Правовое обеспечение ветеринарной деятельности: учебник для СПО / И. Н. Никитин. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 212 с. - ISBN 978-5-8114-7125-6. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/155692>

4. Павленко, С. А. Словарь экологических терминов в законодательных, нормативных правовых и инструктивно-методических документах : учебное пособие для спо / С. А. Павленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-6589-7.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для спо / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0.

2. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-45254-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292901> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3. Цветков, А. Н. Основы менеджмента : учебник для спо / А. Н. Цветков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46697-9.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование, Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

<p>информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - нормы времени и выработки по технологическим операциям. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в 	<p>знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	---	--

<p> профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; </p> <ul style="list-style-type: none"> - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. - использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и 		
---	--	--

<p>анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; - осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; - принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения. - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий. 		
--	--	--