

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ**  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.01 История России**

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.05.2012 № 413, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и примерной основной общеобразовательной учебной программы среднего общего образования. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	22
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 08, 09.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	126
в т.ч. в форме практической подготовки	84
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	126
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с учётом примерной программы учебной дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	68
Всего учебных занятий	68
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	46
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	
практическая подготовка	68
Консультации	–
Промежуточная аттестация	–
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### СГ.04 Физическая культура

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в

соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания сырья животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	168
в т.ч. в форме практической подготовки	158
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	158
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### СГ.05 Основы бережливого производства

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	40
Всего учебных занятий	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-

практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	6
Практическая подготовка	6
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### СГ.06 Основы финансовой грамотности

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы учебной дисциплины СГ.06 Основы финансовой грамотности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-

самостоятельная работа	-
практическая подготовка	12
Консультации	2
Промежуточная аттестация - экзамен	4

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Учебная дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	16
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация – зачет	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств на автоматизированных**  
**технологических линиях**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств на автоматизированных технологических линиях.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	44
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
лабораторные работы	10
практические занятия	34
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация - зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.03 Метрология и стандартизация

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учетом примерной программы учебной дисциплины «Метрология и стандартизация». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02,07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.4.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	12
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация - зачет	



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ОП.04 Автоматизация технологических процессов

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.04 Автоматизация технологических процессов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	102
Всего учебных занятий	80
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Практическая подготовка	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация	8
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения с учётом примерной программы учебной дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	142
Всего учебных занятий	138
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	100
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	4
Практическая подготовка	82
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	78
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия (если предусмотрено)	20
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	46
Консультации	6
Промежуточная аттестация - экзамен	8

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### ОП.07 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и примерной программы дисциплины ОП.07 «Охрана труда».

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	36
Всего учебных занятий	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
самостоятельная работа	16
Практическая подготовка	
Консультации	
Промежуточная аттестация	
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	64
Всего учебных занятий	64
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	–
практическая подготовка	–
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.09 Техническое оснащение отрасли

Учебная дисциплина «Техническое оснащение отрасли» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 3.2.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 Основы предпринимательства, открытие собственного дела**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательства, открытие собственного дела.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	58
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	12
Консультации	2
Промежуточная аттестация - экзамен	4

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы учебной дисциплины Эффективное поведение на рынке труда. В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить основные виды деятельности: прохождение собеседования в процессе трудоустройства, уметь ориентироваться в законодательных документах по трудовому праву соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Структура дисциплины**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	38
Всего учебных занятий	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	2
практическая подготовка	20
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации –зачет	



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.12 Инженерная графика

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
практические занятия	92
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
- работа с источниками информации, со стандартами, - графические работы в ручной графике и ПК (индивидуальная работа)	
Дифференцированный зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.13 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов питания животного происхождения и примерной программы учебной дисциплины ОП.13 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Технология мяса и мясных продуктов» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции. Изучение профессионального модуля обеспечивает личностное развитие обучающихся их социализацию, развитие позитивных отношений к общественным ценностям, приобретению опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	120
Объем образовательной программы	120
в том числе:	
теоретическое обучение	70
лабораторные занятия (если предусмотрено)	42
практические занятия (если предусмотрено)	8
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	60
Практическая подготовка	
Промежуточная аттестация	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 14 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных».

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	106
Объем образовательной программы	90
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	64
Консультации	8
Промежуточная аттестация - экзамен	8

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.15 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

#### 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	102
Всего учебных занятий	82
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	–
практическая подготовка	–
Консультации	4
Промежуточная аттестация	8
Форма промежуточной аттестации – экзамен	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 Организация технологического процесса производства, убой, первичной переработки скота, птицы и кроликов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация технологического процесса производства, убой, первичной переработки скота, птицы и кроликов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В пр.т.ч. факт. в учебной форме	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК				Практики		
				Всего	В том числе			Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	46	38	332	8					
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДК.01.02. Организация технологического процесса убой и первичной переработки скота, птицы и кроликов	306	235	332	102					
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	496	417	664	110				72	72

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности.

### 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.									
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.									
			Обучение по МДК, в час.					Практики	Консультации	Проматтестующая	12	120
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная					
Лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час	-		-	-			-				
ОК 1-9	МДК.02.01 Организация технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности	<b>162</b>	162	54	-	-	-	-	-	12	120	
ОК 1-9	МДК.02.02 Организация технологического процесса производства колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности	<b>116</b>	94	36	30	-	-	-	-	10	76	
	Учебная практика	72	72		-	72	-	-	-		72	
	Производственная практика	108	108				216				108	
	Всего:	458	436	90	30	72	216	-	-			

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА И КОНСЕРВОВ НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Всего часов - 498

в том числе в форме практической подготовки - 226 часа

Из них на освоение МДК - 252 часов в том числе  
самостоятельная работа \_\_\_ практики, в том числе  
учебная - 72 часа производственная - 108 часов  
Промежуточная аттестация \_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И**  
**КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ**  
**ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке. В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практических занятий.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК				Практики		
				Всего	В том числе			Промежуточная аттестация. Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа								
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК 04.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	136	116	136	60	-		10		
	Учебная практика	72	72				72			
	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация							6		
	Всего:	262	224	136	60	-		16	72	36



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения

#### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме по педагогически	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК					Практики		
				Всего	В том числе				Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа				
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>164</b>		<b>152</b>	32	30	10	8	-		
	Учебная практика	36							36		
	Производственная практика, часов	36								36	
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	152		152	32	30	10	8	36	36	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).
ПК 1.1.	Осуществлять 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.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 360 в том числе в форме практической подготовки - 150 часа

Из них на освоение МДК - 126 часов в том числе самостоятельная работа \_\_\_ практики, в том числе учебная - 72 часа производственная - 144 часов Промежуточная аттестация -18