

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

 В.Г. Литовченко  
« 30 » апреля 2019 года



## Программа подготовки специалистов среднего звена

Базовая подготовка

Специальность **19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

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

Профиль профессионального образования **естественнонаучный**

Срок освоения программы:

на базе среднего общего образования – **2 года 10 месяцев**

Квалификация выпускника – **техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

Рассмотрена на заседании ученого совета университета

Протокол № 12 от «30» апреля 2019 года

Троицк  
2019

Согласовано:  
Ректор ФГБОУ ВО Южно-Уральский  
ГАУ

Согласовано:  
Генеральный директор ООО  
«Чебаркульская птица»



В.Г. Литовченко  
20 19 г.



Д.А. Пырников  
20 19 г.

### АКТ

#### согласования

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

Приложение к акту присутствует.

Уровень подготовки – базовый

Квалификация – **техник - технолог**

Эксперт

Медведева Светлана Демьяновна, главный технолог ООО «Чебаркульская птица»

« 17 » 04 20 19 г.

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

### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

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

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

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топлёные жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

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

<b>Виды профессиональной деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

2. Обработка продуктов убоя	ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
	ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
	ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
	ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
	ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
	ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.
	ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

## Содержание

<b>1. Общие положения.....</b>	<b>3</b>
1.1. Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ.....	3
1.2. Оценка потребности в выпускниках по ППССЗ на рынке труда, включая региональный...	4
1.3. Требования к поступающим на обучение по ППССЗ.....	4
1.4. Цели реализации ППССЗ.....	4
1.5. Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	4
1.6. Участники реализации ППССЗ.....	4
1.7. Срок получения образования, общая трудоемкость.....	5
1.8. Список разработчиков ППССЗ.....	5
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ППССЗ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	6
<b>3. Требования к результатам освоения ППССЗ.....</b>	<b>6</b>
<b>4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ.....</b>	<b>7</b>
4.1. Учебный план .....	8
4.2. График учебного процесса.....	9
4.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин.....	11
4.4. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей.....	81
4.5. Аннотации программ учебной практики.....	90
4.6. Аннотации программы производственной практики.....	97
<b>5. Требования к условиям реализации ППССЗ, ресурсному обеспечению.....</b>	<b>103</b>
5.1. Требования к кадровому обеспечению.....	103
5.2. Требования к материально-техническому обеспечению.....	146
5.3. Требования к информационному обеспечению.....	185
5.4. Требования к учебно-методическому обеспечению.....	187
<b>6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ППССЗ.....</b>	<b>196</b>
6.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.....	196
6.2. Программа государственной итоговой аттестации.....	199
6.3. Требования к выпускным квалификационным работам.....	202
<b>7. Характеристика социокультурной среды.....</b>	<b>203</b>
<b>8. Приложения.....</b>	<b>209</b>

## 1. Общие положения

### 1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке). Нормативно-правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют документы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 29.05.2014 г. № 785

«Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации»;

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

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19. 02. 08 Технология мяса и мясных продуктов» от 22.04.2014 г. № 379;

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

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016 г. N 1061).

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

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

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

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

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

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

- Действующая лицензия федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

(ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ) от 30 декабря 2015г. серия 90Л01 № 0008880 рег. № 1852, бессрочно;

-Положение о Троицком аграрном техникуме Института ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 3 от 23.10.2018);

-Положение Порядок разработки и утверждения образовательных программ среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 3 от 26.11.2019);

- Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по(протокол № 3 от 26.11.2019);

-Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 27.12.2018);

-Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 9 от 26.03.2019);

-Положение о режиме занятий обучающихся ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по образовательным программам СПО ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 9 от 26.03.2019);

-Положение об открытом учебном занятии по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 21.03.2017г.);

-Положение о языке образования при реализации образовательных программ среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 12 от 30.05.2017).

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

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

## 1.3 Требования к поступающим на обучение по ППСЦЗ

Уровень образования, необходимый для приема в техникум на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для получения квалификации техник – технолог:

- основное общее образование;
- среднее общее образование.

## 1.4 Цели реализации ППСЦЗ

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

## 1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам, освоившим программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, присваивается квалификация **техник – технолог**.

## 1.6 Участники реализации ППСЦЗ

В реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов участвуют предприятия и организации по переработке мяса и мясных продуктов на основе договоров, заключенных между организациями и университетом. Перечень предприятий и организаций, участвующих в реализации программы подготовки специалистов среднего звена:

Договор о взаимном сотрудничестве Общество с ограниченной ответственностью «Агрофирма Ариант» п. Красногорский;

Договор о сотрудничестве ЗАО «Свинокомплекс Уральский» Свердловская область г. Богданович

Договор о взаимном сотрудничестве ООО «Равис - птицефабрика Сосновская» п. Рошино, Сосновский р-н;

Договор о взаимном сотрудничестве ОАО «Птицефабрика Челябинская» г. Копейск

Договор о взаимном сотрудничестве ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск;

Договор о взаимном сотрудничестве цех мясных полуфабрикатов «Тимеев А.С.» г. Коркино;

Договор о взаимном сотрудничестве цех по производству замороженных полуфабрикатов индивидуального предпринимателя «Брюханова Т.А.» п. Яринка, Уйский р-н

### 1.7 Срок получения образования, общая трудоемкость

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

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	2 года 10 месяцев

Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель.

Учебные циклы и разделы	на базе среднего общего образования
Обучение по учебным циклам	4536 час. (84 нед.)
Учебная практика	900час. (25 нед.)
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
<b>Итого</b>	<b>147 нед.</b>

### 1.8 Список разработчиков ППССЗ

Разработчиками программы подготовки специалистов среднего звена со стороны образовательной организации являются:

Директор Троицкого аграрного техникума С.В. Кабатов, старший методист отдела УМР

Р.С. Абдулкадырова, председатель предметно-цикловой комиссии по специальности Технология мяса и мясных продуктов Титова Н.В.

Разработчик со стороны представителя работодателя: главный технолог ООО «ТПК Форвард» Казанцева Т.В.



Экспертом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является главный технолог ООО «Чебаркульская птица» Медведева С.Д.

ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, реализуемая Троицким аграрным техникумом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-уральский государственный аграрный университет», согласована с генеральным директором ООО «Чебаркульская птица» Д.В. Пырниковым.

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

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

2.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, килечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов, и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

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

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов техник - технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения ППСЗ по специальности 9.02.08 Технология мяса и мясных продуктов техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

**2. Обработка продуктов убоя**

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

**3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

**4. Организация работы структурного подразделения**

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

# 4.1. Учебный план подготовки по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Индекс	Формы проекционной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.	Распределение по курсам и семестрам										Максимальная учебная нагрузка											
	Зачеты	Зачеты	Дифференциальные экзамены	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Итого	Семестр 1	Курс 1										Семестр 6												
									Семестр 1					Семестр 2								Семестр 3					Семестр 4				
									в том числе		в том числе			в том числе		в том числе						в том числе		в том числе			в том числе		в том числе		
Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.	Эксперт.	Модуль.												
1	Итого часов (с учетом консультаций в период обучения по плану)																														
2	ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																														
3	ИО Начальное общее образование																														
4	ОБ Основное общее образование																														
5	СО Среднее (полное) общее образование																														
6	БД Высшее образование																														
7	ПД Профессиональные дисциплины																														
8	ПОО Препарируемые ОО																														
9	ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																		70,24%												
10	ОГСЭ Общий учебный и социально-экономический цикл																		3186 1286												
11	ОГСЭ.01 Основы философии																		2 72												
12	ОГСЭ.02 История																		2 48												
13	ОГСЭ.03 Инструкторский язык																		2 112												
14	ОГСЭ.04 Физическая культура																		2 336												
15	ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии																		2 51												
16	ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной деятельности																		2 60												
17	ОГСЭ.07 Правосудие																		2 80												
18	ОГСЭ.08 Психология общения																		2 60												
19	ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл																		336 142												
20	ЕН.01 Математика																		1 148 20												
21	ЕН.02 Экологические основы природопользования																		1 76												
22	ЕН.03 Химия																		1 112 32												
23	ЕН.04 Информатика																		1 40												
24	П Профессиональный цикл																		2202 957												
25	ОП Общепрофессиональные дисциплины																		942 589												
26	ОП.01 Информационная графика																		3 72 40												
27	ОП.02 Техническая механика																		3 104 40												
28	ОП.03 Электротехника и электронная техника																		3 64 26												
29	ОП.04 Метрология, стандартизация и гигиена в пищевой промышленности																		10 50 40												
30	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных																		10 64 32												
31	ОП.06 Биология и микробиология мяса и мясных продуктов																		10 40 50												
32	ОП.07 Автоматизация технологических процессов																		3 106 60												
33	ОП.08 Информационная техника в профессиональной деятельности																		1 95 45												
34	ОП.09 Метрология и стандартизация																		3 83 23												
35	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности																		2 50 25												
36	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга																		4 60 30												
37	ОП.12 Основы труда																		3 51 9												
38	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности																		3 102												
39	ОП.14 Процессы и аппараты																		3 168												
40	ПМ Профессиональные модули																		1260 368												
41	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов																		3202 72												
42	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов																		5 369 72												
43	МДК*																														
44	УП.01.01 Учебная практика																		5 72												
45	УП*																														
46	П.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)																		5 72												
47	ПМ.01.ЭК Экзамен (квалификационный)																														
48	Всего часов с учетом практики																														
49	ПМ.02 Обработка продуктов убой																		321 70												
50	МДК.02.01 Технология обработки продуктов убой																		5 321 70												
51	МДК*																														
52	УП.02.01 Учебная практика																		5 108												
53	УП*																														
54	П.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)																		5 36												
55	ПМ*																														
56	ПМ.02.ЭК Экзамен (квалификационный)																														
57	Всего часов с учетом практики																														





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

### ОГСЭ. 01 Основы философии

#### 1. Область применения программы

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

#### 2. Место дисциплины в структуре ППСЗ

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

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

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

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

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

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4. Общая трудоемкость учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося 24 часа;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### 5. Тематический план учебной дисциплины

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

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

Тема 1.2 Древневосточная философия

Тема 1.3 Философия Античности

Тема 1.4 Философия Средних веков

Тема 1.5 Философия Нового и новейшего времени

Тема 1.6 Русская философия

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

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

Тема 2.2 Материя

Тема 2.3 Духовный мир (сознание)

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

Составитель: Набоков М.А.

## ОГСЭ. 02 История

### 1. Область применения программы

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

### 2. Место дисциплины в структуре ИСССЗ

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

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

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально - экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 68 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося 20 часов, в т. ч. консультации 4 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

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

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

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

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

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

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

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

Тема 1.6 Основные процессы и направления в развитии стран Латинской Америки

Тема 1.7 Актуальные проблемы интеграции России в мировую экономическую систему

Тема 1.8 Изменение международных позиций России

Тема 1.9 Перспективы развития и модернизации экономики РФ

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

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX-XXI веков

Тема 2.1 Сущность и типология международных конфликтов после распада СССР;

Тема 2.2 Вооруженные межгосударственные и межэтнические конфликты на Африканском континенте и Ближнем Востоке

Тема 2.3 Война США и НАТО в Афганистане и Ираке

Тема 2.4 Межнациональные и конфессиональные конфликты в странах Запада;

Тема 2.5 Этнические и межнациональные конфликты в России и странах СНГ в конце XX – в начале XXI века

Тема 2.6 Острые межнациональные противоречия на Кавказе

Тема 2.7 Острые межнациональные противоречия на Кавказе

Тема 2.8 Чеченская война в России

Тема 2.9 Признание Россией суверенитета Южной Осетии и Абхазии в 2009 году

Раздел 3. Назначение и основные направления деятельности международных организаций

Тема 3.1 ООН – важнейший международный институт по поддержанию и укреплению мира

Тема 3.2 НАТО – военно-политическая организация Североатлантики

Тема 3.3 ЕС как высшая форма экономической и политической интеграции европейских государств

Тема 3.4 Интеграционные процессы на постсоветском пространстве

Тема 3.5 Международное взаимодействие народов и государств в современном мире. Проблемы нового миропорядка на рубеже тысячелетий

Тема 3.6 Глобальные угрозы в XXI веке

Тема 3.7 Неравномерность развития стран Севера и Юга как причина возможных конфликтов

Тема 3.8 Перспективы становления нового миропорядка

Тема 3.9 Глобализация и рост взаимозависимости стран мира

Тема 3.10 Перспективы становления нового миропорядка

Раздел 4. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций

Тема 4.1 Общественные науки и их роль в развитии человечества

Тема 4.2 Тенденция к взаимодействию между различными науками

Тема 4.3 Универсализация мировой культуры и рост значимости ее национальных особенностей в современном мире



- Тема 4.4 СМИ и массовая культура
  - Тема 4.5 Развитие национальных культур
  - Тема 4.6 Культурные традиции России
  - Тема 4.7 Постмодернизм – новая культурная эпоха, ее мировоззренческие установки (М. Фуко, Ж. Деррида, Р. Рорти)
  - Тема 4.8 Универсализация, или вестернизация культуры
  - Тема 4.9 Принципы постнеклассической научной картины мира
  - Тема 4.10 Церковь и гражданское общество в конце XX- начале XXI века
  - Раздел 5. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения
  - Тема 5.1 Содержание правовых и законодательных актов
  - Тема 5.2 Правовые и законодательные акты мирового значения
  - Тема 5.3 Правовые и законодательные акты регионального значения
- Составитель: Домоголова О.И.

## **ОГСЭ. 03 Иностранный язык**

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

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

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

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

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

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

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

**знать:**

- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
- Формируемые общие компетенции (ОК):
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 172 часов, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168 часов;  
 самостоятельная работа обучающегося 4 час.

Форма аттестации – дифференцированный зачёт.

## **2 Тематический план учебной дисциплины**

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

Тема 2. Города Англии/Германии;

Тема 3. Великие люди Англии/Германии;

Тема 4. Образовательная система Великобритании/Германии;

Тема 5. Индустрия Великобритании/Германии;

Тема 6. Сельское хозяйство Великобритании/Германии;

Тема 7. Англоговорящие/немецкоговорящие страны

Составители: Дедина М.Н. Печёркин А.С.

## **ОГСЭ. 04 Физическая культура**

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

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

### **2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ**

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

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

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

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

**знать:**

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

- основы здорового образа жизни.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 336, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168 часов;

самостоятельная работа обучающегося 168 часов.

Форма аттестации – зачет, дифференцированный зачёт.

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

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1 Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 1.2 Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1 Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении

Тема 2.2 Физические упражнения для профилактики нарушений осанки.

Физические упражнения для коррекции зрения

Тема 2.3 Методика составления и проведения самостоятельных занятий

физическими упражнениями

Тема 2.4 Составление и проведение комплекса утренней и производственной гимнастики

Тема 2.5 Методика определения профессионального значения

психофизических двигательных качеств.

Учебно-тренировочная работа

Тема 2.6 Легкая атлетика

Тема 2.7 Гимнастика

Тема 2.8 Лыжная подготовка

Тема 2.9 Спортивные игры:

- волейбол;
- футбол;
- баскетбол

Тема 2.10. Плавание

Тема 2.11. Виды спорта по выбору:

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

Раздел 3. Самостоятельная работа

Тема 3.1 Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

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

Тема 3.3 Утренняя гимнастика

Тема 3.4 Занятия в секциях по видам спорта

Составитель: Ляшова Т.А.

## ОГСЭ. 05 Основы социологии и политологии

### 1. Область применения программы

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

### 2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

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

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

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

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

- ориентироваться в вопросах социологии и политологии.

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

- предметную область социологии и политологии.

- историю развития социологической и политической мысли.

- социально-политическую структуру общества.

- особенности международной политики и геополитики.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 51 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 34 часа;

самостоятельная работа обучающегося 17 часов;

Форма аттестации – зачет.

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

Раздел 1. Социологическое знание

Тема 1.1 Социология как наука

Тема 1.2 История развития социологии и политологии

Раздел 2. Личность как субъект и объект социальных отношений

Тема 2.1 Социальный контроль

Тема 2.2 Девиантное и делинквентное поведение

Раздел 3. Социальная структура

Тема 3.1 Социальные институты

Тема 3.2 Социальные группы и общности

Раздел 4. Социальные связи, взаимодействия между индивидами и группами

Тема 4.1 Социальное взаимодействие и коллективное поведение

Тема 4.2 Социальный конфликт

Раздел 5. Социальная стратификация

Тема 5.1 Социальная стратификация

Тема 5.2 Социальная мобильность

Тема 5.3 Социальная стратификация Российского общества

Раздел 6. Введение в политологию

Тема 6.1 Политология как наука

Тема 6.2 История политических учений

Раздел 7. Политическая власть

Тема 7.1 Политическая власть

Тема 7.2 Политические режимы

Раздел 8. Государство - основной политический институт

Тема 8.1. Сущность и происхождение государства, его основные функции

Тема 8.2. Формы государства

Раздел 9. Субъекты политики

Тема 9.1 Политические партии и партийные системы

Тема 9.2. Политическое лидерство

Тема 9.3. Политическая элита

Раздел 10. Мировая политика и международные отношения

Тема 10.1. Международная политика

Тема 10.2. Геополитика

Составитель: Сурайкина Э.Р.

### **ОГСЭ. 06 Культура речи в профессиональной деятельности**

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре ППССЗ СПО**

Учебная дисциплина ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной деятельности относится к вариативной части и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

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

**знать:**

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 60 часов, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 часов;  
 самостоятельная работа обучающегося 20 часов, в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

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

##### **Раздел 1. Национальный русский язык**

Тема 1.1 Функциональные стили языка

Тема 1.2 Понятие культуры речи

Тема 1.3 Норма, её динамика и вариативность

Тема 1.4 Основные нормы литературного языка

Тема 1.5 Фразеологизмы

##### **Раздел 2. Культура речи в разделах русского языка**

Тема 2.1 Реклама в современном обществе

Тема 2.2 Речевой этикет

Тема 2.3 Основные качества речи

Тема 2.4 Особенности звучащей речи

Тема 2.5 Выразительные средства речи

Тема 2.6 Общение – социальное явление

Тема 2.7 Невербальные средства общения

##### **Раздел 3. Словари – источники знаний**

Тема 3.1 Понятие ораторского искусства

Тема 3.2 Лингвистика текста

Составитель: Ниганова А.И.

### **ОГСЭ. 07 Правоведение**

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

применять полученные знания при работе с конкретными нормативно-правовыми актами;  
 анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права,  
 распознавать случаи нарушения правовых норм и наступления юридической ответственности;

##### **знать:**

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина в РФ;

механизмы защиты прав и свобод человека в РФ;

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 53 часов;

самостоятельной работы обучающегося 27 часов;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

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

Введение

Раздел I. Основы теории права

Тема 1.1 Право в системе социального регулирования

Тема 1.2 Формы (источники) права

Тема 1.3 Правовые нормы и их система

Тема 1.4 Система права. Основные отрасли российского права

Тема 1.5 Правоотношения

Тема 1.6 Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность

Раздел II. Личность, право, государство

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

Тема 2.2 Основы правового статуса человека и гражданина в РФ

Тема 2.3 Система органов государственной власти в РФ

Тема 2.4 Судебная система РФ

Тема 2.5 Правоохранительные органы в РФ

Составитель: Жукова К.Н.

### **ОГСЭ. 08 Психология общения**

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

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

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

дисциплина ОГСЭ.08 Психология общения относится к вариативной части и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

-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; составить план действия; определить необходимые ресурсы;

-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.

организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

-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;

-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;

-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;

-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;

Формируемые общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Общая трудоемкость дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 час.;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 20 час., в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачет

**5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Общение в системе межличностных и общественных отношений.

Тема 1.1. Социальные роли и социальные нормы.

Тема 1.2. Классификация общения.

Тема 1.3. Виды, функции общения.

Раздел 2. Методологические и логические основы психологии общения.

Тема 2.1. Психологическая структура и функции общения.

Тема 2.2. Психологическая коррекция конфликтного общения.

Раздел 3. Роль общения в профессиональной деятельности.



Тема 3.1. Общение как обмен информацией.

Тема 3.2. Структура, виды и динамика партнерских отношений.

Тема 3.3. Правила корпоративного поведения в команде.

Тема 3.4. Механизмы взаимопонимания в общении.

Раздел 4. Понятие конфликта, его виды.

Тема 4.1. Стадии протекания конфликта. Причины возникновения.

Тема 4.2. Конструктивные и деструктивные способы управления конфликтами.

Составитель: Сурайкина Э.Р.

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

### **ЕН. 01 Математика**

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре ППСЗ СПО**

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

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

##### **знать:**

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

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

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

- ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
- ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
- ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
- ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 168 час., в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 112 часов;  
 самостоятельная работа обучающегося 56 часов, в т. ч. консультации 12 час.;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

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

Раздел 1. Элементы линейной алгебры

Тема 1.1. матрицы и определители

Тема 1.2. Системы линейных уравнений

Раздел 2. Комплексные числа

Тема 2.1. Понятие комплексного числа. Формы записи комплексных чисел

Тема 2.2. Действия над комплексными числами

Раздел 3. Основы математического анализа

Тема 3.1. Введение в анализ

Тема 3.2. Дифференциальное исчисление

Тема 3.3. Интегральное исчисление

Раздел 4. Основы дискретной математики

Тема 4.1. Множества и отношения

Тема 4.2. Основные понятия теории графов

Раздел 5. Основы теории вероятностей и математической статистики

Тема 5.1. Элементы теории вероятностей

Тема 5.2. Элементы математической статистики

Составитель: Рассадникова Н.В.

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

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

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

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

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

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.
- Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 51 час;

самостоятельная работа обучающегося 25 час;

Форма аттестации - зачёт.

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

Раздел 1. Научные основы и принципы рационального природопользования

Тема 1.1 Научные основы и принципы рационального природопользования

Тема 1.2 Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.3 Охрана окружающей среды. Охрана животного и растительного мира. Рациональное использование и охрана лесов.

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

Тема 2.1 Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.2 Государственный контроль за состоянием окружающей среды.

Тема 2.3 Мониторинг загрязнения и методы контроля качества окружающей среды.

Тема 2.4 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды

Тема 2.5 Экологический паспорт предприятий.

Составитель: Толстых В.В.

## **ЕН. 03 Химия**

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

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

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

Учебная дисциплина ЕН. 03 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **уметь:**

- сравнивать, наблюдать, находить общие черты и различия, выделять существенные (значимые) черты химических систем, применять полученные знания для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;

- использовать знание свойств веществ и их растворов в профессиональной деятельности;

- составлять уравнения различных типов химических реакций;

- рассчитывать важнейшие характеристики химических систем (концентрацию, рН, скорость химической реакции, смещение химического равновесия и др.)

- решать практические задачи, опираясь на полученные знания и применять их при изучении специальных дисциплин.

- использовать методы химической идентификации веществ в бытовой и профессиональной деятельности.

- выбирать наименее экологически вредные способы деятельности в конкретной ситуации;

- применять принцип «здорового образа жизни» для организации бытовой и профессиональной деятельности.

#### **знать:**

- особенности химической картины мира, историю изменения химической картины мира с развитием науки;

- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;

- биоразнообразие, уровни организации живой материи;

- теорию основных разделов химии в соответствии с программой;

- основные законы химии, общетеоретические основы строения неорганических и органических соединений и основные понятия о механизмах химических реакций;

- особенности проявления теоретических закономерностей в растворах и биологических системах;

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 96 часов;

самостоятельная работа обучающегося 48 часов, в т. ч. консультации 12 час.;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

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

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Общая и неорганическая химия.

Тема 2.1 Основные понятия и законы химии

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

Тема 2.3 Строение вещества, химическая связь

Тема 2.4 Вода, растворы, электролитическая диссоциация

Тема 2.5 Окислительно-восстановительные реакции

Тема 2.6 Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 2.7 Химические реакции

Тема 2.8 Металлы и неметаллы

Тема 2.9 Основы химической термодинамики

Тема 2.10 Химическая кинетика и катализ

Тема 2.11 Электрохимия

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1 Основные понятия аналитической химии

Тема 3.2 Метрология в химическом анализе

Тема 3.3 Титриметрический анализ

Тема 3.4 Метод кислотно-основного титрования

Тема 3.5 Метод редоксиметрии

Составитель: Олеярник Н.А.

## ЕН. 04 Информатика

### 1. Область применения программы

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

### 2. Место дисциплины в структуре ИСССЗ

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### знать:

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося 30 час., в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачет..

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

Введение

Тема 1. Информационная деятельность человека

Тема 2. Информация и информационные процессы

Тема 3. Средства ИКТ

Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 5. Телекоммуникационные технологии

Составитель: Данилина Е.А.

### **Профессиональный учебный цикл**

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

##### **ОП. 01 Инженерная графика**

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

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

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

Учебная дисциплина ОП. 01 Инженерная графика входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

**знать:**

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

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса.

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 75 часов;

самостоятельная работа обучающегося 38 часов, в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

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

Раздел 1. Геометрическое черчение

Тема 1.1 Введение. Основные сведения по оформлению чертежей

Тема 1.2 Чертежный шрифт и выполнение надписей на чертежах

Тема 1.3 Основные правила нанесения размеров

Тема 1.4 Геометрические построения и приемы вычерчивания технических деталей

Раздел 2. Проекционное черчение

Тема 2.1 Проецирование точки, прямой. Комплексный чертеж точки

Тема 2.2 Проецирование плоскости

Тема 2.3 Аксонометрические проекции

Тема 2.4 Проецирование геометрических тел

Тема 2.5 Сечение геометрических тел плоскостями

Тема 2.6 Взаимное пересечение поверхностей тел

Тема 2.7 Проекции моделей

Раздел 3. Элементы технического рисования



Тема 3.1 Плоские фигуры и геометрические тела  
Раздел 4. Машиностроительное черчение  
Тема 4.1 Основные положения  
Тема 4.2 Изображения - виды, разрезы, сечения  
Тема 4.3 Резьба, резьбовые изделия  
Тема 4.4 Эскизы деталей и рабочие чертежи  
Тема 4.5 Разъемные и неразъемные соединения деталей  
Тема 4.6 Зубчатые передачи  
Тема 4.7 Общие сведения об изделиях и составлении сборочных чертежей  
Тема 4.8 Чтение и детализирование чертежей  
Раздел 5. Чертежи и схемы по специальности  
Тема 5.1 Чтение и выполнение схем  
Раздел 6. Элементы строительного черчения  
Тема 6.1 Общие сведения о чертеже  
Составитель: Измоденова А.Р.

## ОП. 02 Техническая механика

### 1. Область применения программы

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

### 2. Место дисциплины в структуре ИСССЗ

Учебная дисциплина ОП.02 Техническая механика входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

#### знать:

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 96 часов;

самостоятельная работа обучающегося 48 часов, в т. ч. консультации 12 час.;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

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

Раздел 1. Теоретическая механика

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Основные понятия и аксиомы статики

Тема 1.3. Плоская система сходящихся сил

Тема 1.4. Пара сил и ее момент

Тема 1.5. Плоская система произвольно расположенных сил

Тема 1.6. Балочные системы

Тема 1.7. Центр тяжести

Тема 1.8. Основные понятия кинематики

Тема 1.9. Кинематика точки

Тема 1.10. Основные понятия и аксиомы динамики

Тема 1.11. Работа и мощность.

Раздел 2. Соппротивление материалов

Тема 2.1. Основные положения.

Тема 2.2. Методы сечений. Виды деформаций

Тема 2.3. Растяжение и сжатие

Тема 2.4. Расчеты на срез и смятие

Тема 2.5. Кручение и сдвиг

Тема 2.6. Изгиб

Тема 2.7. Устойчивость сжатых стержней

Раздел 3. Детали машин

Тема 3.1. Основные понятия и определения

Тема 3.2. Соединение деталей

Тема 3.3. Общие сведения о передачах

Тема 3.4. Фрикционные передачи

Тема 3.5. Зубчатые передачи

Тема 3.6. Червячные передачи

Тема 3.7. Ременные передачи

Тема 3.8. Цепные передачи

Тема 3.9. Механизмы возвратно - поступательного и колебательного движений

## ОП. 03 Электротехника и электронная техника

### 1. Область применения программы

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

### 2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина ОП. 03 Электротехника и электронная техника входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### уметь:

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

#### знать:

- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электротехническую терминологию;
- основные законы электротехники;
- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
- правила эксплуатации электрооборудования.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося 30 часов, в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

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

Раздел 1.

Тема 1.1 Электрические цепи постоянного тока

Тема 1.2 Электромагнетизм

Тема 1.3 Электрические измерения

Тема 1.4 Однофазные электрические цепи переменного тока

Тема 1.5 Электрические машины постоянного тока

Тема 1.6 Электрические и магнитные элементы автоматики

Раздел 2.

Тема 2.1 Электровакуумные приборы

Тема 2.2 Полупроводниковые приборы

Тема 2.3 Электронные выпрямители и стабилизаторы

Тема 2.4 Электронные усилители

Тема 2.5 Электронные генераторы

Тема 2.6 Монтажные схемы

Составитель: Овсянникова Л.И

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося 30 часов, в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

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

Темы дисциплины:

Тема 1. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов

Тема 2. Микробиология молока и молочных продуктов

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

Тема 4. Микробиология рыбы, рыбных и морепродуктов

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

Тема 6. Микробиология плодов и овощей

Тема 7. Пищевые заболевания и отравления

Тема 8. Гигиена и санитария

Составитель: Степанова К.В

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**знать:**

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

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

-строение, топографию и физиологические функции органов движения;

-строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;

-строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;

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

-строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося 32 час., в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации - экзамен.

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

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

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

Тема 1.2 Органы опорной системы: связка, хрящ, кость

Тема 1.3 Грудной отдел позвоночного столба

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

Развитие скелета головы

Тема 1.5 Поясничный, крестцовый, хвостовой отделы позвоночного столба

Раздел 2. Анатомия и морфология

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

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

Тема 2.3 Общие принципы строения мышечной системы Вспомогательные органы мышечной системы

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

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

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

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

Тема 2.8 Спланхнология Общие принципы строения трубчатых и паренхиматозных органов

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

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

Тема 2.8.3 Строение тонкого и толстого отделов кишечника

Тема 2.9 Закономерности развития и строения органов дыхания. Физиология дыхания

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

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

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

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

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

Тема 2.12 Ангиология. Общая характеристика развитие сердечнососудистой системы.

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

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

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

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

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

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

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

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

Составитель: Макарова Л.И.

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

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

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

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

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

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

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

- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;

**знать**:

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося 30 часов, в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

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

Раздел 1. Специальная часть биохимии

Тема 1.1 Биохимия мышечной ткани и крови

Тема 1.2 Биохимия соединительной и жировой тканей

Тема 1.3 Биохимия покровной и нервной тканей

Тема 1.4 Биохимия внутренних органов, эндокринных и пищеварительных желез

Раздел 2. Биохимия мяса

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

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

Тема 2.3 Изменения мяса в процессе посола и при копчении

Тема 2.4 Изменения мяса при тепловом воздействии

Составитель: Степанова К.В.

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

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

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

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

Учебная дисциплина ОП.07 Автоматизация технологических процессов входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

–использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

–проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

**знать:**

–понятие механизации и автоматизации производства, их задачи;

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

–основные понятия автоматизированной обработки информации;

–классификацию автоматических систем и средств измерений;

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

–классификацию технических средств автоматизации;

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

– типовые средства измерений, область их применения;

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 172 часа, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 115 часов;  
самостоятельная работа обучающегося 57 часов, в т. ч. консультации 12 час.;

Форма аттестации - экзамен.

## **5. Тематический план дисциплины**

Введение

Раздел 1. Средства измерения

Тема 1.1 Основные понятия и определения автоматизации

Тема 1.2 Классификация методов измерения основных параметров технологического процесса

Тема 1.3 Технические средства измерения температуры

Тема 1.4 Технические средства измерения давления

Тема 1.5 Технические средства измерения расхода и количества жидкости

Тема 1.6 Технические средства измерения уровня

Тема 1.7 Технические средства измерения состава и свойств вещества

Раздел 2. Основные теории автоматического регулирования

Тема 2.1 Автоматическое регулирование, его объекты, их свойства

Тема 2.2 Автоматические регуляторы

Тема 2.3 Автоматические системы регулирования

Тема 2.4 Исполнительные механизмы и рабочие органы

Тема 2.5 Вспомогательные средства автоматизации

Раздел 3. Автоматизация типовых процессов пищевых производств

Тема 3.1 Проектирование систем автоматизации технологических процессов

Тема 3.2 Приборы и технические средства автоматизации

Тема 3.3 Автоматизация типовых процессов

Тема 3.4 Автоматизированные системы управления

Составитель: Хабибуллина Р.А.

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

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

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

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

Учебная дисциплина ОП. 08 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

**знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 90 часов;

самостоятельная работа обучающегося 45 часов, в т. ч. консультации 12 час.;

Форма аттестации - зачёт.

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

Раздел1. Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий

Тема 1.1 Глобальная сеть Internet. Службы сети Internet

Тема 1.2 Информационные системы и технологии

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

Тема 2.1 Автоматизированные системы. Автоматизированные рабочие места

Тема 2.2 Автоматизированные рабочие места их локальные сети

Раздел3. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы

Тема 3.1 Программное обеспечение компьютера

Тема 3.2 Прикладное программное обеспечение

Тема 3.3 ТП MS WORD

Тема 3.4 ТП MS Excel

Тема 3.5 MS Power Point

Тема 3.6 Базы данных. СУБД MS Access

Раздел 4. Интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности

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

Тема 5.1 Пакет прикладных программ Microsoft Office

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

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

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

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

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

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

Учебная дисциплина ОП. 09 Метрология и стандартизация входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

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

-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

– использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **знать:**

– основные понятия метрологии;

– задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

– формы подтверждения соответствия;

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

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.  
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.  
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.  
ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецефа.  
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.  
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).  
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.  
ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.  
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.  
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.  
ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.  
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 107 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 71 час;  
самостоятельная работа обучающегося 36 часов, в т. ч. консультации 6 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

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

Раздел 1. Ключевые понятия дисциплины

Тема 1.1 Предмет, цели, задачи и структура дисциплины.

Раздел 2. Основы стандартизации

Тема 2.1 Методологические основы стандартизации и технического регулирования.

Тема 2.2 Принципы и методы стандартизации.

Тема 2.3 Средства стандартизации и принципы технического регулирования.

Тема 2.4. Техническое регулирование.

Раздел 3. Основы метрологии

Тема 3.1 Структурные элементы метрологии.

Тема 3.2 Объекты и субъекты метрологии.

Тема 3.3 Средства и методы измерений.

Тема 3.4 Основы теории измерений.

Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 4.1 Оценка и подтверждение соответствия.

Тема 4.2 Правила проведения сертификации и декларирования товаров и услуг.

Составитель: Измоденова А.Р.

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

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

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

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

Учебная дисциплина ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

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

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

– анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 75 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 50 часов;

самостоятельная работа обучающегося 25 часов в т. ч. консультации 8 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

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

Раздел 1. Право и закон

Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.3 Экономические споры

Тема 1.4 Понятие юридического лица

Раздел 2. Основные виды хозяйственных договоров

Тема 2.1 Особенность правового регулирования хозяйственных договоров

Раздел 3. Труд и социальная защита

Тема 3.1 Трудовое право, как отрасль права.

Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 3.3 Трудовой договор

Тема 3.4 Рабочее время и время отдыха

Тема 3.5 Заработная плата

Тема 3.6 Трудовая дисциплина

Тема 3.7 Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 3.8 Трудовые ресурсы

Тема 3.9 Социальное обеспечение граждан

Раздел 4. Особенности разрешения экономических споров в арбитражном суде

Тема 4.1 Разрешение экономических споров в арбитражном суде

Раздел 5. Административное право

Тема 5.1 Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 5.2 Субъекты административных правонарушений

Тема 5.3 Ответственность по административному праву

Составитель: Жукова К.Н.

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

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

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

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

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

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

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

-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;



– формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясорубного корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося 30 часов, в т. ч. консультации 10 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачёт.

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

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Сущность экономики и история ее развития

Тема 1.2 Производство и экономика

Тема 1.3 Принципы рыночной экономики

Тема 1.4 Макроэкономические показатели

Тема 1.5 Макроэкономическая нестабильность

Тема 1.6 Макроэкономическое регулирование

Раздел 2. Экономика сельского хозяйства

Тема 2.1 Место сельского хозяйства в АПК

Тема 2.2 Предприятие – объект и материальная база предпринимательства  
Тема 2.3 Факторы сельскохозяйственного производства  
Тема 2.4. Техничко-экономические показатели  
Тема 2.5. Оплата труда в сельском хозяйстве  
Раздел 3. Основы менеджмента  
Тема 3.1 Сущность современного менеджмента  
Тема 3.2 Цикл управления  
Тема 3.3 Методы управления  
Раздел 4 Основы маркетинга  
Тема 4.1 Сущность маркетинга  
Тема 4.2 Основные стратегии маркетинга  
Составитель: Андреев А.А.

## ОП. 12 Охрана труда

### 1. Область применения программы

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

### 2. Место дисциплины в структуре ПССЗ

Учебная дисциплина ОП.12 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 60 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 часов;

самостоятельная работа обучающегося 20 часов, в т. ч. консультации 10 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

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

Раздел 1. Основы охраны труда

Тема 1.1 Трудовая деятельность человека. Основные принципы обеспечения безопасности труда

Тема 1.2 Основные принципы обеспечения охраны труда

Тема 1.3 Основные положения трудового права. Правовые основы охраны труда

Тема 1.4 Государственное регулирование в сфере охраны труда

Тема 1.5 Государственные нормативные требования по охране труда

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

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

Раздел 2. Основы управления охраной труда в организации

Тема 2.1 Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда

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

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

Тема 2.4 Аттестация рабочих мест по условиям труда

Тема 2.5 Разработка инструкций по охране труда

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

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

Тема 2.8 Основы предупреждения профессиональной заболеваемости

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

Раздел 3. Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности

Тема 3.1 Основы предупреждения производственного травматизма

Тема 3.2 Техническое обеспечение безопасности зданий и сооружений, оборудования и инструмента, технологических процессов

Тема 3.3 Коллективные средства защиты: вентиляция, освещение, защита от шума и вибрации

Тема 3.4 Опасные производственные объекты и обеспечение промышленной безопасности. Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью

Тема 3.5 Обеспечение электробезопасности. Обеспечение пожарной безопасности

Тема 3.6 Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях. Социальная защита пострадавших на производстве

Раздел 4. Социальная защита пострадавших на производстве

Тема 4.1 Общие правовые принципы возмещения причиненного вреда

Тема 4.2 Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний

Тема 4.3 Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве

Тема 4.4 Порядок расследования и учета профессиональных заболеваний. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве

Составитель: Абзалилова А.М.

## **ОП. 13 Безопасность жизнедеятельности**

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

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

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

Учебная дисциплина ОП. 13 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный цикл

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

#### **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том

числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов;

самостоятельная работа обучающегося 34 час.,

в т. ч. консультации 6 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачёт.

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

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и задачи населения в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация

Тема 1.2 Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Назначение и задачи гражданской обороны

Тема 1.3 Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, средства защиты.

Тема 1.4 Обеспечение устойчивости работы агропромышленного комплекса

Раздел 2. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний

Тема 2.1 Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества, негативное воздействие на организм человека курения табака.

Тема 2.2 Сердечно-сосудистые заболевания

Тема 2.3 Инфекционные болезни

Тема 2.4 Оказание первой медицинской помощи, пострадавшим в различных ситуациях

Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1 История создания вооруженных сил России

Тема 3.2 Основы обороны государства

Тема 3.3 Организация, воинский учёт и военная служба

Тема 3.4 Основы военно-патриотического воспитания молодёжи

Тема 3.5 Общевоинские уставы

Тема 3.6 Строевая подготовка

Тема 3.7 Огневая подготовка

Тема 3.8 Тактическая подготовка

Составитель: Новожилов В.Н.

## **ОП. 14 Процессы и аппараты**

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

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

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

Учебная дисциплина ОП.14 Процессы и аппараты относится к вариативной части и входит в профессиональный цикл.

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

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

-рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств.

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

-устройство и принципы действия аппаратов пищевых производств

Формируемые общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 112 часов;

самостоятельная работа обучающегося 56 часов, в т. ч. консультации 16 час.;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

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

Введение.

Раздел 1. Основные положения

Тема 1.1 Основные законы и понятия процессов пищевой технологии и положения теории подобия

Тема 1.2 Свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов

Тема 1.3 Методы расчета и проектирования процессов и аппаратов

Раздел 2. Механические процессы

Тема 2.1 Измельчение

Тема 2.2 Сортирование

Тема 2.3 Классификация

Тема 2.4 Обработка материалов давлением

Раздел 3. Гидромеханические процессы

Тема 3.1 Основы гидромеханики

Тема 3.2 Разделение неоднородных систем

Тема 3.3 Отстаивание и осаждение

Тема 3.4 Фильтрация

Тема 3.5 Очистка воздуха и промышленных газов

Тема 3.6 Перемешивание, смешивание и псевдооживление

Раздел 4. Теплообменные процессы

Тема 4.1 Основы теплопередачи

Тема 4.2 Теплообменные аппараты

Тема 4.3 Выпаривание

Тема 4.4 Конденсация

Раздел 5. Холодильные процессы

Тема 5.1 Основы холодильной техники

Тема 5.2 Холодильные машины

Тема 5.3 Замораживание и размораживание

Раздел 6. Массообменные процессы

Тема 6.1 Теоретические основы процессов массопередачи

Тема 6.2 Сушка

Тема 6.3 Кристаллизация

Тема 6.4 Абсорбация, адсорбация, перегонка и ректификация

Раздел 7. Процессы пищевой биотехнологии

Раздел 8. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов

Составитель: Хабибуллина Р.А.

#### 4.4 Аннотации рабочих программ профессиональных модулей

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

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень) в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

##### **иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

##### **уметь:**

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки



- птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**3.Общая трудоёмкость профессионального модуля**

Всего 587 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 443 час., в том числе  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 296 час.;  
 самостоятельной работы обучающегося 147 час., в т. ч. консультации 34 час.;  
 учебной практики -72 часа (2нед.);  
 производственной практики – 72 часа (2нед.).

Формы аттестации:

МДК 01.01 – экзамен;

УП.01.01 – зачёт;

ПП.01.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.01 – экзамен (квалификационный).

**4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса МДК01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов

Тема 1.1. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли

Тема 1.2. Состав, свойства мяса и мясных продуктов.

Тема 1.3. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли.

Тема 1.4. Вспомогательные материалы мясной отрасли.

Тема 1.5. Классификация предприятий и выпускаемой продукции.

Тема 1.6. Организация основного и вспомогательного производства.

Тема 1.7. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли.

Раздел 2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.

Тема 2.1. Убой и маркировка скота.

Раздел 3. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Тема 3.1. Первичная переработка туш.

Раздел 4. Технологическое оборудование первичного цеха и птищецеха

Тема 4.1. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях.

Тема 4.2. Оборудование цеха убоя скота и разделка туш.

Тема 4.3. Оборудование цеха убоя птицы и кроликов.

Тема 4.4. Оборудование для холодильной обработки мяса, птицы и кроликов.

Тема 4.5. Компоновка технологических линий.

Составители: Хабибуллина Р.А., Смирнова С.И.

## ПМ.02 Обработка продуктов убоя

### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения вида профессиональной деятельности: Обработка продуктов убоя

и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

-обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;

-ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

#### **Уметь:**

-вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;

-проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;

-проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

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

-обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

#### **Знать:**

-методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;

-режимы обработки продуктов убоя;

-режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

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

-устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

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

### **3.Общая трудоемкость профессионального модуля**

Всего 535 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 391 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 261 час.;

самостоятельной работы обучающегося 130 час., в т. ч. консультации 12 час.;

учебной практики 108 часов (3нед.);

производственной практики – 36 часов (1нед.).

формы аттестации:

МДК 02.01 – экзамен;

УП.02.01 – зачёт;

ПП.02.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.02 – экзамен (квалификационный).

### **4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса «Технология обработки продуктов убоя»:

Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.

Тема 1.1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.

Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

Тема 2.1. Технология обработки субпродуктов.

Тема 2.2. Выработка эндокринно-ферментного сырья.

Тема 2.3. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха.

Тема 2.4. Производство пищевых и топленых жиров.

Тема 2.5. Производство животных кормов.

Тема 2.6. Переработка крови убойных животных.

Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового комплекса.

Тема 3.1. Оборудование цеха обработки субпродуктов.

Тема 3.2. Оборудование цеха обработки кишечного сырья.

Тема 3.3. Оборудование цеха обработки продуктов из крови.

Тема 3.4. Оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера.

Тема 3.5. Оборудование цеха по производству пищевых животных жиров.

Тема 3.6. Оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.

Составители: Хабибуллина Р.А., Смирнова С.И.

### **ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2.Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **Уметь:**

-осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

-вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

-вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

-производить контроль качества готовой продукции;

-готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

-выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

-выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

-определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

-устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

### **Знать:**

-требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

-требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;

-режимы технологических процессов производства колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;

-изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

-причины возникновения брака;

-методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

## **3.Общая трудоемкость профессионального модуля**

Всего 1020 часов, в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 516 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 344 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 172 часа, в т. ч. консультации 38 час.;  
учебной практики 180 часов (5 нед.);  
производственной практики – 324 часа (9 нед.);

Форма аттестации:

МДК. 03.01, МДК. 03.02 - дифференцированный зачёт;

УП.03.01 – зачёт;

УП.03.02 - зачёт;

ПП.03.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.03 – экзамен (квалификационный).

## **1. Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса **МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий**

Раздел 1. Технология производства колбасных изделий

Тема 1.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий.

Тема 1.2. Технологический процесс колбасных изделий. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий.

Тема 1.3. Технологическое оборудование для измельчения мясного сырья;

Тема 1.4. Технологическое оборудование для посола мяса.

Тема 1.5. Технологическое оборудование для перемешивания и смешивания мясных продуктов.

Тема 1.6. Технологическое оборудование для шприцевания колбасной оболочки.

Тема 1.7. Технологическое оборудование для формирования колбас.

Тема 1.8. Технологическое оборудование для термической обработки колбасных изделий.

### **МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.**

Раздел 2. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

Тема 2.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий.

Тема 2.2. Технология производства копченых изделий.

Тема 2.3. Технология производства полуфабрикатов.

Тема 2.4. Технологическое оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Составители: Титова Н.В., Смирнова С.И.

## **ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2.Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.**

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

### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

### **Уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

### **Знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

## **3.Общая трудоёмкость профессионального модуля**

Всего 211 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 59 час., в т. ч. консультации 20 час.;  
производственной практики – 36 часов (1нед.);

Формы аттестации:

МДК 04.01 – курсовая работа;

ПП.04.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.04 – экзамен (квалификационный).

## **4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса **МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения**

Раздел 1. Организация сельскохозяйственного производства.

Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1. Предмет и метод организации с/х производства.

Тема 1.2. Специализация. Размеры с/х производства.

Тема 1.3. Организация использования средств производства.

Раздел 2. Организация трудовых отношений на с/х производстве.

Тема 2.1. Организация труда.

Тема 2.2. Организация материального стимулирования работников.

Тема 2.3. Организация внутрихозяйственных отношений.  
Раздел 3. Организация отраслей животноводства.  
Тема 3.1. Основы организации животноводства.  
Тема 3.2. Организация скотоводства.  
Раздел 4. Организация маркетинга и АХО предприятия.  
Тема 4.1. Организация маркетинга.  
Тема 4.2. Анализ хозяйственной деятельности предприятия.  
Раздел 5. Менеджмент в сельскохозяйственном производстве  
Тема 5.1. Управление сельскохозяйственным производством.  
Тема 5.2. Управление персоналом.  
Тема 5.3. Стратегический менеджмент.  
Составитель: Сердюк М.В.

## Профессиональный модуль

### **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

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

Рабочая программа профессионального модуля является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных и общих компетенций:**

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

##### **иметь практический опыт:**

- приемки всех видов птицы;
- первичной переработки сельскохозяйственной птицы;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы;
- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции.

**уметь:**

- вести процессы первичной переработки птицы;
- определять упитанность, категории птицы;
- вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам;
- проводить процесс дефростации тушек птицы;
- осуществлять процессы мойки тушек птицы;
- выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки

для определенных видов полуфабрикатов;

- осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов;
- осуществлять контроль качества полуфабрикатов;
- осуществлять процессы охлаждения, замораживания и упаковки готовых изделий.

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- санитарные требования при разделке;
- правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- органолептические требования к качеству полуфабрикатов;
- режимы тепловой обработки;
- температурные режимы холодильной обработки;
- санитарные требования к упаковке;
- виды тары для упаковки;
- способы упаковки изделий из мяса птицы.

**3. Общая трудоёмкость профессионального модуля**

Всего 174 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 34 час., в т. ч. консультации 12 час.;  
учебной практики 72 часа (2нед.).

Формы аттестации:

- МДК.05.01 – дифференцированный зачет;
- УП. 05.01 – зачет;
- ПМ. 05 – экзамен (квалификационный).

**4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

**МДК.05.01 Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

**Раздел 1. Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

Тема 1.1. Технологические процессы первичной переработки птицы.

Тема 1.2. Технологические схемы выработки полуфабрикатов из мяса птицы.

Тема 1.3. Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.

Составители: Смирнова С.И., Титова Н. В.

**4.5 Аннотации программ учебной практики****Профессиональный модуль****ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов****УП.01.01 Учебная практика****1. Область применения программы**

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

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

**2. Цели и задачи учебной практики:**



Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

### **3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт работы:**

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

#### **уметь:**

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; - контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

#### **знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ 01. -72 часа (2 недели).

Составители: Хабибуллина Р.А., Смирнова С.И.

### **Профессиональный модуль ПМ.02 Обработка продуктов убоя УП.02.01 Учебная практика**

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

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

Обработка продуктов убоя.

#### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

#### **3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт работы:**

обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

##### **уметь:**

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

##### **знать:**

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясозирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. Количество часов на освоение программы по учебной практики:**

В рамках освоения ПМ. 02 - 108 часов (3 недели).

Составители: Смирнова С.И., Титова Н. В.

### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

##### **УП.03.01 Учебная практика**

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

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

#### **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

#### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

#### **3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт работы:**

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

#### **уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов

изделий;

- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

**знать:**

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

- причины возникновения брака;

- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.03 -108 часов (3недели).

Составители: Хабибуллина Р.А., Смирнова С.И.

## **ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

### **УП.03.02 Учебная практика**

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

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

## **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

### **3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт работы:**

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

#### **уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

#### **знать:**

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

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.03 -72 часа (2 недели).

Составители: Хабибуллина Р.А., Смирнова С.И.

### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

##### **УП.05.01 Учебная практика**

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

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

Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

#### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

#### **3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- приемки всех видов птицы;
- первичной переработки сельскохозяйственной птицы;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы;
- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции.

##### **уметь:**

- вести процессы первичной переработки птицы;
- определять упитанность, категории птицы;
- вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам;
- проводить процесс дефростации тушек птицы;
- осуществлять процессы мойки тушек птицы;
- выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов;
- осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов;
- осуществлять контроль качества полуфабрикатов;
- осуществлять процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.

##### **знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;

- ассортимент выпускаемой продукции;
- санитарные требования при разделке;
- правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- органолептические требования к качеству полуфабрикатов;
- режимы тепловой обработки;
- температурные режимы холодильной обработки;
- санитарные требования к упаковке;
- виды тары для упаковки;
- способы упаковки изделий из мяса птицы.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. Количество часов на освоение программы по учебной практики:**

В рамках освоения ПМ. 05 -72 часа (2 недели).

Составитель: Смирнова С.И., Титова Н. В.

## **4.6 Аннотации программ производственной практики**

### **Профессиональный модуль**

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

##### **ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

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

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

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

#### **2. Цели и задачи производственной практики:**

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

#### **3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ01. обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**уметь:**

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов; порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**



## **Профессиональный модуль ПМ 02. Обработка продуктов убоя**

ПП. 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

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

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

### **2. Цели и задачи производственной практики:**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

### **3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ02. обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

-обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

#### **уметь:**

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;  
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;

- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

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

- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

#### **знать:**

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;

- режимы обработки продуктов убоя;

- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

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

- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

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

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ. 02 - 36 часов (1 неделя).

Составители: Хабибуллина Р.А., Смирнова С.И.

### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

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

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

- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

##### **2. Цели и задачи производственной практики:**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

##### **3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен

###### **иметь практический опыт:**

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

###### **уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

- производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

###### **знать:**

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

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 03. - 324 часов (9 недель).

Составители: Хабибуллина Р.А., Смирнова С.И.

### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**

##### **ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

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

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

- Организация работы структурного подразделения.

#### **2. Цели и задачи производственной практики**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

### **3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен

#### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

#### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

#### **знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 04. – 36 часов (1 неделя).

Составители: Хабибуллина Р.А., Смирнова С.И.

## **Программа производственной практики (преддипломной)**

### **1. Область применения программы**

Программа производственной (преддипломной) практики является обязательной частью ППССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
- Обработка продуктов убоя
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
- Организация работы структурного подразделения

## **2. Место практики в структуре ППСЗ**

Производственная (преддипломная) практика входит в профессиональный цикл.

## **3. Цели и задачи практики- требования к результатам**

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
- ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
- ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
- ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
- ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен

### **иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кролика;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

**3. Аттестация по итогам преддипломной практики** проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.

**4. Общая трудоёмкость производственной (преддипломной) практики составляет 144 часа (4 нед.).**

Составители: Смирнова С.И., Титова Н.В.

## **5. Требования к условиям реализации, ресурсному обеспечению ППССЗ**

### **5.1 Требования к кадровому обеспечению**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

В учебном процессе по реализации профессионального цикла участвует 8 преподавателей, из них: 2 преподавателя имеют ученое звание кандидата наук, 5 преподавателей имеют первую категорию.

## Справка

о кадровом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании за период реализации ООП, стажировки, год	Время работы (месяц, год) в организациях, соответствующих области профессиональной деятельности, должность
1	Абзалилова Альбина Муратовна	Охрана труда	Высшее по специальности ветеринария, квалификация - ветврач-зооинженер	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №007099, 2018 г., «Охрана труда», 252 ч., АНО ДПО "Межрегиональная Академия строительного и промышленного комплекса";</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №742401070308, 2016г., "Педагогика и психология общего и профессионального образования", 520 ч., ФГБОУ ВО "Челябинский государственный университет";</p> <p>Удостоверение № 1856, 2001 г., Оператор ЭВМ Троицкий аграрный техникум;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874664, 2018г., «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении</p>	

				<p>квалификации №742407874428, 2018г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 137/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Стажировка 2018 г., ООО «Троицкий тракторный завод» г. Троицк</p>	
2	Барзанова Елена Николаевна	<p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов</p>	<p>Высшее по специальности ветеринария, квалификация - ветеринарный врач</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447261, 2019г., «Педагогика, психология, методика преподавания в среднем профессиональном образовании» Педагог среднего профессионального образования, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284754., 2017г. «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407875219 , 2018г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский</p>	



				<p>государственный аграрный университет);</p> <p>Удостоверение № 216/18, 2018 г., «Охрана труда по программе для руководителей, специалистов», 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ,</p>	
3	Гендина Татьяна Николаевна	Физическая культура	<p>Высшее по специальности педагогика и методика начального образования, квалификация - учитель начальных классов.</p> <p>Высшее, магистратура по направлению подготовки педагогическое образование, квалификация - магистр</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации №740000008370, 2016г., «Теоретико-методическое обеспечение и организация внедрения комплекса ГТО в условиях модернизации высшего образования», 16ч., ФГБОУ «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402672203, 2016г., "Использование дистанционных образовательных технологий в профессиональном образовании", 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874667, 2018г., «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874479 , 2018г.,</p>	

				<p>«Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 148/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
4	Данилина Елена Антоновна	Информатика	Высшее по специальности товароведение и экспертиза товаров, квалификация товаровед – эксперт	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №770300021544, 2018 г. «Информационные технологии в профессиональной деятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации, 600ч. ООО Учебный центр «Профессионал»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №742401070314, 2016г., «Педагогика и психология общего и профессионального образования», 520ч., ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №742400843332, 2015г., «Управление на государственном, региональном и муниципальном уровне», 520ч., ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284472, 2017 г. "Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в</p>	

				<p>образовательных организациях", 72ч. ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874343, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 150/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВПО Южно-Уральский ГАУ,</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874819, 2018 г., «Соблюдение работниками организаций ограничений и запретов, исполнение обязанностей, установленных в целях противодействия коррупции», 16 ч., ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»</p>	
5	Дедина Мария Николаевна	Иностранный язык	Высшее, по направлению юриспруденция, квалификация - бакалавр юриспруденции	<p>Диплом о профессиональной переподготовке ДПО 000395, 2017 г., «Преподавание английского языка в общеобразовательном учреждении», 720ч., АНО ВО «Университет Российского инновационного образования»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447169, 2018г., «Преподавание дисциплин</p>	

				<p>лингвогуманитарного цикла», 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Сертификат № 066, 2016 г., "Пользователь персонального компьютера", 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404828060, 2017 г., «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772406301639, 2018 г., «Основы теории обучения и преподавания английского языка», 90ч., АНО Институт непрерывного образования «Профессионал»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874668, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874401, 2018 г.,</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>«Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 151/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
6	Домогалова Ольга Ивановна	<p>История</p> <p>Обществознание</p> <p>Основы социологии и политологии</p>	<p>Высшее по специальности история, квалификация - учитель истории</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации №742404671933, 2015г. "Методика разработки электронного учебника" 72ч., ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404827917, 2017 г. «Формирование электронного учебного контента в системе MOODL», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404828073, 2017 г. «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №740000013691, 2018 г., «Педагогика и методика преподавания дисциплин историко-философского и</p>	

				<p>культурологического циклов», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГПУ»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874403, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 153/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
7	Дергунова Кристина Николаевна	<p>Правоведение</p> <p>Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>Высшее специалитет по специальности юриспруденция, квалификация - юрист</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации №742404827890, 2017 г. "Школа начинающего преподавателя " 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404828018, 2017 г. «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874673, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализация в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный</p>	

				<p>университет);</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №,740000013682, 2018 г., «Педагогика и методика преподавания дисциплин социально-экономического и правового циклов», 16 ч, ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет);</p> <p>Удостоверение № 157/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
8	Елисеенкова Марина Валентиновна	<p>Физика</p> <p>Астрономия</p>	<p>Высшее по специальности биоэкология,</p> <p>квалификация - биолог-эколог</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447266, 2019г., «Педагогика, психология, методика преподавания в среднем профессиональном образовании» Педагог среднего профессионального образования, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №18-0625, 2018 г., «Преподаватель естественнонаучных дисциплин в высшей школе», Преподаватель естественнонаучных дисциплин в высшей школе», 502 ч., АНО ДПО «Московская академия народного хозяйства и государственной службы»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №740000002075, 2018 г «Преподавание естественнонаучных</p>	

				<p>дисциплин (физика, химия, биология)», 2018 г., 250 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №7727 00006654 2017 г., "Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения" 72ч., ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения АПК»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №741404828085, 2018 г. «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407875106, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 56/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №180001945835, 2019 г.,</p>	
--	--	--	--	---	--



				«Методика преподавания астрономии и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»	
9	Емельянова Елена Владимировн	Метрология и стандартизация	Высшее по специальности энергетика теплотехнологии, квалификация - инженер	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447261, 2019г., «Педагогика, психология, методика преподавания в среднем профессиональном образовании» Педагог среднего профессионального образования, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №742406709569, 2019г., «Преподавание дисциплин «Метрология», «Стандартизация», «Сертификация» Преподаватель по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, СПО и ДПП, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404828040, 2017 г. «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении</p>	

				<p>квалификации №742407874671, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализация в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874542, 2018 г., «Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика», 36 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874604, 2018 г., «Прикладная механика и основы расчета, проектирования, конструирования и моделирования систем, деталей и узлов с/х машин», 36 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874455, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 155/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч.,</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Стажировка 2018 г., ООО «Троицкий тракторный завод» г. Троицк</p>	
10	Измоденова Альфия Рахимовна	Инженерная графика	<p>Высшее по специальности механизация сельского хозяйства,</p> <p>квалификация - инженер-механик</p>	<p>Свидетельство № 3220, 1989 г., Педагогическое отделение по специальности «Механизация сельского хозяйства», Преподаватель сельскохозяйственных дисциплин, Московский институт инженеров с/х производства им. В.П. Горячкина;</p> <p>Сертификат №068, 2016 г., "Пользователь персонального компьютера", 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874675, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализация в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874544, 2018 г., «Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика», 36 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874438, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной)</p>	

				<p>помощи обучающимся», 16ч.; ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 161/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Стажировка 2018 г., ООО «Троицкий тракторный завод» г. Троицк</p>	
11	Карташов Дмитрий Николаевич	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Высшее по специальности зоотехния,</p> <p>квалификация - зооинженер</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №770300021300, 2018г., «Информационные технологии в профессиональной деятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации», 600 ч., ООО Учебный центр «Профессионал»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №742402026695, 2015г., «Теория и методика профессионального обучения», 512 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402672225, 2016 г., "Методика разработки электронного учебника", 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Стажировка, «1С-Бухгалтерия, версия 8.3», 2017г. 72ч., Челябинский областной кожно-венерологический</p>	

				<p>диспансер;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874676, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874349, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 164/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации ПК 00066334, 2019 г., «Использование компьютерных технологий в процессе обучения информатике в условиях реализации ФГОС», 72 ч. ООО «Инфоурок»</p>	
12	Коновалова Елена Леонидовна	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>Организация работы структурного подразделения</p>	Высшее по специальности ветеринария, квалификация - ветеринарный врач	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №14 033076, 2015 г., «Экономика и менеджмент организации», 504 ч., ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного</p>	

				<p>комплекса»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №7718 00307740, 2018г., «Методика преподавания и современные образовательные технологии», 252ч., ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402672190, 2015 г. "Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании", 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284621, 2017 г. «Экономика, менеджмент, организация производства на предприятиях АПК» 36ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404827991, 2017 г., «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>квалификации №742407874680, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874413, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 165/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
13	Кузмичева Анастасия Михайловна	Информатика	<p>Высшее по направлению прикладная математика и информатика,</p> <p>квалификация - бакалавр</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447273, 2019г., «Педагогика, психология, методика преподавания в среднем профессиональном образовании» Педагог среднего профессионального образования, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284712, 2018 г. "Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании", 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный</p>	

				<p>университет);</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874678, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет);</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874760, 2018 г., «Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет);</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874350, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет);</p> <p>Удостоверение № 167/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
14	Кузнецова Анастасия Викторовна	Техническая механика	Высшее по специальности энергетика теплотехнологии, квалификация - инженер	Диплом о профессиональной переподготовке №742408447274, 2019г., «Педагогика, психология, методика преподавания в среднем профессиональном образовании»	



				<p>Педагог среднего профессионального образования, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №742406709566, 2019г., «Преподавание дисциплин по устройству и сервисному обслуживанию автотранспорта в соответствии с ФГОС Преподаватель по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, СПО и ДПП, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874679, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284756, 2018 г., «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874495, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 222/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284763, 2018 г., «Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №28-26-01, 2019 г., «Техническая механика» в соответствии с ФГОС СПО»,</p> <p>72ч., АНО ДПО «Инновационный образовательный центр по повышению квалификации и переподготовки «Мой университет»;</p> <p>Стажировка 2018 г., ООО «Троицкий тракторный завод» г. Троицк</p>	
15	Лушникова Наталья Александровна	География	<p>Высшее по специальности ветеринария, квалификация - ветеринарный врач-зооинженер.</p> <p>Высшее, магистратура по направлению экология и природопользование,</p>	<p>Диплом профессиональной переподготовки № 18-41115, 2018 г., «Педагогическое образование – преподаватель географии», 512 ч., АНО ДПО «Межрегиональная Академия строительного и промышленного</p>	

			<p>квалификация - магистр</p>	<p>комплекса»;</p> <p>Диплом профессиональной переподготовки №742402026703, 2015г., «Теория и методика профессионального обучения», 512 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284470, 2017 г. "Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях", 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404828051, 2017 г., "Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании", 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772700008764, 2018 г., "Государственное и муниципальное управление", 72ч., ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения АПК»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284847, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ</p>	
--	--	--	-------------------------------	---	--

				<p>ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 171/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
16	Макарова Лариса Ивановна	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Высшее по специальности: ветеринария, квалификация - ветеринарный врач	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447259, 2019г., «Педагогика, психология, методика преподавания в среднем профессиональном образовании» Педагог среднего профессионального образования, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402672178, 2016 г., «Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Сертификат № 7, 2012 г., «Информационно-коммуникационные технологии в преподавательской деятельности», ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772700005789, 2017 г., "Организация сельскохозяйственного</p>	

				<p>консультирования" 72ч., ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения АПК»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №18-44113, 2018 г., "Морфология, патология, онкология, биология", 72ч., АНО ДПО «Межрегиональная Академия строительного и промышленного комплекса»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874385, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 173/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
17	Маркелова Евдокия Константиновна	<p>Русский язык</p> <p>Литература</p> <p>Родной язык</p> <p>Родная литература</p> <p>Культура речи в профессиональной деятельности</p>	<p>Высшее по специальности русский язык и литература, квалификация – преподаватель русского языка и литературы</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447174, 2018г., «Преподавание дисциплин лингвогуманитарного цикла», 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №17554, 2007 г., «Информационно-коммуникационные технологии в деятельности учителя-предметника», 72ч., ОГУ «Областной центр информационного и материально-</p>	

				<p>технического обеспечения образовательных учреждений, находящихся на территории Челябинской области»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402672177, 2016 г., «Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874681, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874416, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 174/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
18	Медведева Анна Владимировна	Физическая культура	Высшее по специальности технология производства и	Удостоверение о повышении квалификации №740000008375, 2016 г.,	

			<p>переработка сельскохозяйственной продукции,</p> <p>квалификация – технолог сельскохозяйственного производства.</p> <p>Высшее, специалитет по специальности физическая культура,</p> <p>квалификация – педагог по физической культуре</p>	<p>«Теоретико-методическое обеспечение и организация внедрения комплекса ГТО в условиях модернизации высшего образования», 16ч., ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный ГПУ»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402672204, 2016 г., «Использование дистанционных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284469, 2017 г., «Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874482, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 176/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
--	--	--	---	---	--

19	Набоков Михаил Анатольевич	Основы философии	Высшее по специальности теория социально- политических отношений,  квалификация – политолог, преподаватель социально- политических дисциплин средних учебных заведений	<p>Удостоверение о повышении квалификации №742402671934, 2015г., «Методика разработки электронного учебника», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно- Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404828026, 2017 г., «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874684, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №740000013693, 2018 г., «Педагогика и методика преподавания дисциплин историко-философского и культурологического циклов», 16 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно- педагогический университет»,</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874418, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский</p>	
----	-------------------------------	------------------	---	---	--



				государственный аграрный университет);  Удостоверение № 179/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ	
20	Новожилов Владимир Николаевич	Основы безопасности жизнедеятельности	Высшее по специальности командная, тактическая основы обеспечения жизнедеятельности,  квалификация – офицер пограничных войск, преподаватель основ обеспечения жизнедеятельности	Справка-подтверждение № 167, 2014 г., Спецкомиссия ГО и ЧС, МКУ «Гражданская защита города Троицка»;  Сертификат № 075, 2016 г., «Пользователь персонального компьютера» 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;  Удостоверение о повышении квалификации №742407874685, 2018г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС»,  72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;  Удостоверение о повышении квалификации №742407874444, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;  Удостоверение № 181/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч.,	
		Безопасность жизнедеятельности			

				<p>ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №180002089122, 2019 г., «Методика преподавания основ безопасности жизнедеятельности, инструменты оценки учебных достижений учащихся и мониторинг эффективности обучения в условиях реализации ФГОС», 72 ч., АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций»;</p> <p>Стажировка 2018 г., ООО «Троицкий тракторный завод» г. Троицк</p>	
21	Овсянникова Лидия Ивановна	Электротехника и электронная техника	<p>Высшее по специальности технология машиностроения, металлорежущие станки и инструменты,</p> <p>квалификация – инженер-механик</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447280, 2019 г., «Педагогика, психология, методика преподавания в среднем профессиональном образовании» Педагог среднего профессионального образования, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447205, 2019 г., «Преподавание дисциплин по электротехнике» Преподаватель по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, СПО и ДПП, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402671928, 2015 г., «Организация образовательного</p>	<p>Инженер-технолог, ПО «Полет» г. Челябинск 4 года (с 1979 года по 1983 год),</p> <p>Инженер-конструктор, Троицкий станкостроительный завод 7 лет (с 1983 года по 1990 год)</p>

				<p>процесса с использованием инновационных методов обучения» 72ч., ФГБОУ ВО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины»;</p> <p>Стажировка 2016 г., ОАО «Троицкий электромеханический завод»;</p> <p>Стажировка 2017 г., Общество с ограниченной ответственностью «Троицкие районные электрические сети»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284677, 2018 г., «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании» 72 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874686, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874446, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>университет);</p> <p>Удостоверение № 182/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Стажировка 2018 г., ООО «Троицкий тракторный завод» г. Троицк</p>	
22	Олеярник Наталия Андреевна	Химия	<p>Высшее по специальности биология, квалификация – биолог,  преподаватель биологии и химии</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации №1579, 2006 г., «Информационно-коммуникационные технологии в преподавательской деятельности учителя-предметника», 72 ч., ОГУ «Областной центр информационного и материально- технического обеспечения образовательных учреждения Челябинской области»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402671924, 2015 г., «Организация образовательного процесса с использованием инновационных методов обучения», 72ч.; ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874687, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p>	

				<p>Удостоверение о повышении квалификации №740000013716, 2018 г., «Методика преподавания естественнонаучных и точных дисциплин», 16 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГПУ»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874353, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч.; ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 183/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №ру-8055/до, 2019 г., «Решение стандартных и нестандартных задач по химии», 16 ч., ООО «Корпорация «Российский учебник»</p>	
23	Печёркин Александр Сергеевич	Иностранный язык	<p>Высшее по специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,</p> <p>квалификация – технолог сельскохозяйственного производства</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №740000002663, 2018 г., «Преподавание учебного предмета в СПО», Преподаватель английского языка в учреждении СПО, 720 ч., Автономная некоммерческая организация ВО «Университет Российского инновационного образования»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402672188, 2016 г.,</p>	

				<p>«Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Сертификат №060, 2016 г., «Пользователь персонального компьютера», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874688, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874420, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 184/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
24	Смекалин Игорь Васильевич	Математика	Высшее по специальности математика и физика,	Удостоверение, 1985г., курс «Основы информатики и вычислительной техники», Саратовский госуниверситет	

			<p>квалификация и звание – учитель математики и физики средней школы.</p>	<p>им. Н.Г.Чернышевского;</p> <p>Удостоверение, 1986 г., курс «Основы информатики и вычислительной техники (часть 2-ая)», Саратовский госуниверситет им. Н.Г.Чернышевского;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402671902, 2015 г. «Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины»;</p> <p>Стажировка 2016 г. ОАО «Троицкий электромеханический завод»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284465, 2017 г., «Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874356, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 192/18, 2018 г.,</p>	
--	--	--	---	--	--

				<p>Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №180001946031, 2019 г., «Методика преподавания математики, инструменты оценки учебных достижений учащихся и мониторинг эффективности обучения в условиях реализации ФГОС», 72 ч., АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций»</p>	
25	Смирнова Светлана Ивановна	<p>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</p> <p>Обработка продуктов убоя</p> <p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Производственная практика (преддипломная)</p> <p>ГИА (подготовка выпускной квалификационной работы)</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Высшее по специальности зоотехния,</p> <p>квалификация – зооинженер</p>	<p>Диплом о профессиональной подготовке №740400001026, 2018 г., «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (профессиональная переподготовка)», 512ч., ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова «Горизонт»;</p> <p>Диплом профессиональной переподготовки №742402026690, 2015г., «Теория и методика профессионального обучения», 512 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Сертификат № 0771871, 2010 г., «Пользователь персонального компьютера», ЧОООО Общество «Знание» России;</p> <p>Стажировка 2016 г., в ООО «ЦЗП», г.</p>	



				<p>Троицк;</p> <p>Стажировка 2017г., в ОСП СК «Ромкор»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284711, 2018 г., «Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании» 72 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874691, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874534, 2018 г., «Оборудование, прогрессивные технологии производства, химические и физико-биологические аспекты переработки сельскохозяйственной продукции, экологии и физиологии питания человека», 36ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284719, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч.; ФГБОУ ВО «Южно-Уральский</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>государственный аграрный университет);</p> <p>Удостоверение № 193/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №19-52248, 2019 г., «Зоотехния, современные технологии производства и переработки продуктов животноводства и птицеводства», 72ч.; АНО ДПО «Межрегиональная Академия строительного и промышленного комплекса»</p>	
26	Титова Наталия Валерьевна	<p>Введение в специальность</p> <p>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Процессы и аппараты</p>	<p>Высшее по специальности зоотехния, квалификация – зооинженер</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №740000002080, 2018г., «Преподавание естественнонаучных дисциплин (физика, химия, биология)», 250ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет);</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №000000000937, 2015г., «Теория и методика преподавания в высшей школе: химико-биологических наук», 300 ч., ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет);</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742402671892, 2015 г., «Организация образовательного процесса с использованием инновационных методов обучения », 72ч., ФГБОУ ВПО «Уральская</p>	
		<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>			
		<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>			
		<p>Производственная практика (преддипломная)</p>			
		<p>ГИА (подготовка выпускной</p>			

		квалификационной работы)		государственная академия ветеринарной медицины»;  Удостоверение о повышении квалификации №140471170, 2015 г., «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 72ч., ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения АПК»;  Сертификат № 063, 2016 г., «Пользователь персонального компьютера», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;  Удостоверение о повышении квалификации №742407874357, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;  Удостоверение № 197/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ	
27	Толстых Валентина Викторовна	Биология Экология Экологические основы природопользования	Высшее по специальности ветеринария,  квалификация – ветеринарный врач.  Высшее, магистратура по направлению экология и природопользование	Диплом о профессиональной переподготовке №006012, 2018 г., «Педагогическое образование – преподаватель биологии», 512 ч., АНО ДПО «Межрегиональная Академия строительного и промышленного комплекса»;  Удостоверение о повышении квалификации №742404828052, 2017 г.,	

			<p>квалификация – магистр</p>	<p>«Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742407874693, 2018 г., «Инклюзивное образование: методология и технологии реализации в условиях внедрения ФГОС», 72ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284850, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение № 198/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ</p>	
28	Швечихина Татьяна Юрьевна	<p>Автоматизация технологических процессов</p> <hr/> <p>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p>	<p>Высшее по специальности зоотехния,</p> <p>квалификация – бакалавр сельского хозяйства</p> <p>Высшее магистратура по направлению зоотехния,</p>	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №742408447283, 2019 г., «Педагогика, психология, методика преподавания в среднем профессиональном образовании» Педагог среднего профессионального образования, 252 ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p>	

			<p>квалификация – магистр</p>	<p>Диплом аспирантуры №107424 3985914, 2018 г., «Ветеринария и зоотехния, Исследователь. Преподаватель исследователь», ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Диплом профессиональной переподготовки №740400001300, 2019, «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 512час., ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова «Горизонт»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404828177, 2017 г., «Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональном образовании», 72ч., ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №17-40057, 2017 г., «Генетика, разведение и селекция животных», 72ч., АНО ДПО «Межрегиональная академия строительного и промышленного комплекса»;</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №742404284853, 2018 г., «Оказание первой (медико-санитарной) помощи обучающимся», 16ч., ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный</p>	
--	--	--	-------------------------------	---	--

				университет»; Удостоверение № 230/18, 2018 г., Охрана труда по программе для руководителей, специалистов, 40 ч., ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ	
--	--	--	--	--	--

## 5.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебный процесс специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице.

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации ООП	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации ООП
1	ОГСЭ.01 Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 312) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer ХП 10 (3D) (переносной), Видеофильм «Афинская школа» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
2	ОГСЭ.02 История	Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 320) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer ХП 10 (3D), Видеомаериал «История России», Слайды по разделу «История первобытности», Слайды по разделу «Античность», Слайды по разделу «Образование Древнерусского государства», Слайды по разделу «Основные сферы общества», Слайды по разделу «Социальные отношения», Слайды по разделу «Правоотношения». <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
3	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка (аудитория № 409)	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Ноутбук;

		457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, главный корпус,	Стенд «Английские писатели и поэты», Стенд «Английская грамматика», Стенд «Великобритания». <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
4	ОГСЭ.04 Физическая культура	спортивный зал (аудитория № 05) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя <b>спортивный зал:</b> Шведская стенка, гимнастическая скамья, навесные турники, гимнастический козёл, гимнастический мостик, гимнастический мат, волейбольные стойки, волейбольная сетка, баскетбольное кольцо, теннисный стол, блины для штанги, скакалки, гири, гранаты.
		открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	<b>Стадион широкого профиля с полосой препятствий</b> - беговая дорожка; Комплект оборудования полосы препятствий: - препятствие «Лабиринт»; - забор с наклонной доской, - препятствие «Разрушенный мост»; - препятствие «Разрушенная лестница»; - препятствие «Стенка с двумя проломами»; - одиночный окоп для стрельбы и метания гранат.
		стрелковый тир (электронный), место для стрельбы 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	<b>стрелковый тир (электронный):</b> интерактивный лазерный тир «Рубин» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License
5	ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии	Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 320) 457100, Челябинская обл.,	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer XII 10 (3D), Видеоматериал «История России», Слайды по разделу «История первобытности», Слайды по разделу «Античность», Слайды по разделу



		г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	«Образование Древнерусского государства», Слайды по разделу «Основные сферы общества», Слайды по разделу «Социальные отношения», Слайды по разделу «Правоотношения». <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
6	ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной деятельности	Кабинет русского языка и литературы, (аудитория № 415) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, главный корпус,	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Ноутбук Lenovo G50-45; Стенд «Серия портретов русских писателей 19 века» Стенд «Писатели времен Великой отечественной войны» Стенд «Высказывания великих людей о русском языке» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
7	ОГСЭ.07 Правоведение	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности (аудитория № 318) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer XII 10 (3D) Видеоматериал «Уголовное право» Слайды по разделу «Уголовный процесс» Слайды по разделу «Гражданское право» Слайды по разделу «Гражданский процесс» Слайды по разделу «Судебная система РФ» Слайды по разделу «Предварительное следствие и судебное разбирательство» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.

8	ОГСЭ.08 Психология общения	Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 312) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer XII 10 (3D) (переносной), Видеофильм «Афинская школа» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
9	ЕН.01 Математика	Кабинет математики (аудитория № 217) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer XII 10 (3D) Видеоматериал «Комплексные числа» Презентации по разделу «Комплексные числа» Плакат «Формулы интегрирования» Плакат «Свойства логарифмов» Плакат «Логарифмическая функция» Плакат «Формулы корней квадратного уравнения» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
10	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования (аудитория № 37). 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, 1-й учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Мультимедийный комплекс: - ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6” WXGA ACB\Cam\$; видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301; проекционный экран, стенд «Примеры наземных цепей питания», стенд «Связи между элементами агроэкосистемы», стенд «Биоценоз дубравы», стенд «Пять основных этапов формирования концепции экологии», портреты ученых, стенд «Озоновый слой» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;

			Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
11	ЕН.03 Химия	Лаборатория химии (аудитория № 116)	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Ноутбук, Проектор Весы «KERN» Весы ВЛР-200 Колориметр КФК ФЭК Метр-рН Иономер И-160 Набор химической посуды (штатив для пробирок, пробирки, держатель для пробирок, штатив для бюреток, бюретка, воронки, мерные стаканы, цилиндры, колбы, пробирки мерные, фильтры бумажные, спиртовка, набор индикаторов) Набор реактивов органических и неорганических веществ Рефрактометр RL 2 <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
12	ЕН.04 Информатика	Кабинет информатики (аудитория № 414) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя, выход в Интернет, внутривузовская компьютерная сеть, доступ в электронную информационно-образовательную среду. ПК (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 8 <i>Программное обеспечение</i> Операционная система Microsoft Windows XP. Пакет программ Microsoft Office 2002/03: - текстовый редактор MS Word 2002/03; - электронные таблицы MS Excel 2002/03; - СУБД Microsoft ACCESS 2002/03; - программа MS Power Point 2002/03; - Microsoft Outlook2002/03; - Microsoft Publisher 2002/03. Антивирус Kaspersky Internet Security (для всех устройств)</p>

13	ОП.01 Инженерная графика	Кабинет инженерной графики (аудитория № 1) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя</p> <p>Плакаты: «Шрифт чертежный»; «Нанесение размеров»; «Разновидности графических изображений»; «Сопряжения»; «Проецирование на три плоскости»; «Чертежи геометрических тел»; «Выбор изображений на чертеже»; «Аксонметрические проекции»; «Разрезы»; «Разрезы сложные»; «Сечения»; «Классификация сечений»; «Выносные элементы. Условности и упрощения»; «Обмер деталей и нанесение размеров на чертежах»; «Наименования элементов деталей»; «Этапы выполнения эскиза»; «Шпоночные соединения»; «Последовательность выполнения зубчатого зацепления»; «Изображение и обозначение резьбы»; «Условные обозначения стандартных деталей»; «Неразъемные соединения деталей»; «Сборочные чертежи»; «Деталирование»; «Кинематические схемы».</p> <p>Стенды: «Уклон. Конусность»; «Изображение и обозначение резьбы»; «Изображение крепежных деталей»; «Соединение призматической шпонкой»; «Шлицевые соединения»; «Условные изображения швов сварных соединений»; «Зубчатые передачи»; «Групповой чертеж детали»; «Сборочный чертеж».</p> <p>Макеты геометрических тел: цилиндр, конус, призма (шестигранная, трехгранная, четырехгранная), конус усеченный, пирамида (шестигранная, трехгранная), сфера с различными вырезам.</p> <p>Видеофильмы по разделам «Геометрические построения», «Проекционное черчение», «Машиностроительное черчение».</p> <p>«История развития чертежа», «Нанесение размеров на чертежах», «Геометрические построения», «Проекционное черчение», «Машиностроительное черчение», «Виды, разрезы, сечения, «Разъемные и неразъемные соединения, «Зубчатые передачи», «Сборочные чертежи», «Деталирование», «Различные схемы»</p> <p>Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук acer group, проектор мультимедийный, проекционный экран</p> <p><i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;</p>
----	--------------------------	--	--

			Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
14	ОП.02 Техническая механика	Кабинет технической механики (аудитория № 423) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Проектор Acer projector P 1163 Экран на штативе Apollo-T 200*200 Ноутбук Acer PB TE-69-KB Стенд «Основные формулы статики» Стенд «Основные формулы статики» Стенд «Основные формулы расчёта растяжения и сжатия» Стенд «Основные формулы расчёта на растяжение и сжатие» Стенд «Основные уравнения движения точки» Стенд «Основные формулы расчёта работы, мощности, КПД» Стенд «Уравнения расчёта фрикционных передач, зубчатых передач, червячных передач.» Стенд «Уравнения расчёта ремённых передач, цепных передач» Слайд – фильмы по разделу «Статика» Слайд – фильмы по разделу «Основы сопротивления материалов» Слайд – фильмы по разделу «Элементы кинематики и механики»; Слайд – фильмы по разделу «Детали механизмов и машин» Макеты: «Винтовой механизм», «Дисковая фрикционная передача», «Домкрат винтовой», «Клиноременная передача», «Кривошипно-шатунный механизм», «Кулачковый механизм», «Кулисный механизм», «Машина Атвуда», «Механизм 3-х передач», «Механизм мальтийского креста», «Модель безступенчатого вариатора», «Модель бессемеровский конвертор», «Модель зубчатой передачи», «Модель кулачкового механизма», «Модель муфты», «Модель параллелепипеда», «Модель центробежного регулятора», «Модель эксцентрикового механизма», «Образцы резьб», «Передача с винтовыми зубчатыми шестернями», «Передача с коническими шестернями», «Передача с цилиндрическими шестернями», «Планетарный редуктор», «Плоскоремная передача», «Пресс гидравлический», «Реверсивный механизм», «Реечный механизм», «Фрикционная дисковая передача», «Цепная передача», «Цилиндрический реверсивный механизм», «Червячная передача», «Шарнир ГУКА», «Эксцентриковой механизм».

			<p>Плакаты по разделу «Сопротивление материалов»          Плакаты по разделу «Детали машин»  <i>Программное обеспечение</i>          Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;          Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;          Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
15	ОП.03 Электротехника и электронная техника	<p>Лаборатория электротехники и электронной техники          (аудитория № 109)          457100, Челябинская обл.,          г. Троицк, ул. Климова, 2          учебный корпус</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя          Ноутбук LenovoB570e          Проектор Acer X1210K DLP Projector          Экран          Лабораторный стенд «ПРОМЭЛЕКТРОНИКА»;          Лабораторный стенд «Уралочка»;          Плакат «Трансформаторы»          Плакат «Машины постоянного тока»          Плакат «Машины переменного тока»          Плакат «Магнитопроводы»          Модель «Магнитный пускатель»          Модель «Контактор»          Модель «Трансформаторы»          Модель «Счетчик электрической энергии»          Модель «кнопочная станция»</p>
16	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены          (аудитория № 309)          457100, Челябинская обл.,          г. Троицк, ул. Гагарина, 13,          главный корпус,</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя          Комплект мультимедиа: проектор Aser X1210K, проекционный экран Apollo-T          Ноутбук ASUS K40AF M320/2Gb/250          Центрифуга ELMi CM – 50          Микроскоп Микмед-1          Биноклярная лупа Микромед          Стерилизатор          Стандартные образцы мутности бактериальных взвесей (комплект БАК)          Пинцет металлич          Скальпель нержав          Ножницы прямые          Чашки Петри</p>

			<p>Биологические пробирки  Набор для окраски по Граму  Спиртовки  Петледержатели  Бактериологические петли  Предметные стекла  Покровные стекла  Фильтровальная бумага  Штатив  Пипетка Пастера  <i>Программное обеспечение</i>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
17	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Лаборатория анатомии и физиологии животных (аудитория № 41) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, 1-й учебный корпус	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя  Мультимедийная установка: экран; проектор BENQ MS 500 (9нј5277.13E); ноутбук eMachinesF 732 Z, Микроскоп биологический МБИ, Микроскоп Микмед-1, стенды «Позвоночный столб коровы», «Полускелет лошади», «Полускелет собаки», «Круги кровообращения», Скелеты коровы, козы, свиньи домашней, овцы, нутрии, кошки, кролика, корсака, лисицы, индюка, утки, гуся, петуха, черепа разных видов животных, кости автоподия, сухие препараты мышц грудной и тазовой конечностей телят, собаки, видеофильмы «Пищеварение у травоядных», «Пищеварение у птиц», «Физиология мочеобразования», «Нервная система», «Лактация и размножение», Рабочая тетрадь; альбом схем, рисунков и диаграмм.  <i>Программное обеспечение</i>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
18	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя  Комплект мультимедиа: проектор Aser X1210K, проекционный экран Apollo-T</p>

		(аудитория № 309) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, главный корпус,	Ноутбук ASUS K40AF M320/2Gb/250 Центрифуга ELMИ CM – 50 Микроскоп Микмед-1 Биноккулярная лупа Микромед Стерилизатор Стандартные образцы мутности бактериальных взвесей (комплект БАК) Пинцет металлический Скальпель нержавеющий Ножницы прямые Чашки Петри Биологические пробирки Набор для окраски по Граму Спиртовки Петледержатели Бактериологические петли Предметные стекла Покровные стекла Фильтровальная бумага Штатив Пипетка Пастера <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
19	ОП.07 Автоматизация технологических процессов	Лаборатория автоматизации технологических процессов (аудитория №110) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Ноутбук LenovoB570e. Проектор Acer X I21 OK DLP Projector Экран Плакат «Электробезопасность» Плакат «Условные обозначения» Плакат «Схема тепловой конденсационной электростанции» Плакат «Защитные средства» <i>Программное обеспечение</i>



			Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
20	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности (аудитория № 414) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя, выход в Интернет, внутривузовская компьютерная сеть, доступ в электронную информационно-образовательную среду. ПК (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 8 <i>Программное обеспечение</i> Операционная система Microsoft Windows XP. Пакет программ Microsoft Office 2002/03: - текстовый редактор MS Word 2002/03; - электронные таблицы MS Excel 2002/03; - СУБД Microsoft ACCESS 2002/03; - программа MS Power Point 2002/03; - Microsoft Outlook2002/03; - Microsoft Publisher 2002/03. -Учебный комплект КОМПАС 3D v 17 Антивирус Kaspersky Internet Security (для всех устройств)
21	ОП.09 Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации аудитория № 418 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Образцы шероховатости поверхностей Образцы резьбы Штангенциркуль Радиусные шаблоны Резьбомеры Микрометр Проектор мультимедийный Ноутбук Acer Group Плакат «Допуски гладких конических сопряжений и углов» Плакат «Отклонение формы деталей» Плакат «Посадки подшипников качения» Плакат «Сопряжения деталей и основные термины» Плакат «Классы точности» Плакат «Типы посадок»

			<p>Плакат «Поля допусков валов для размеров от 1 до 500 мм»  Стенды «Метрологические средства измерений»  Макет посадки с зазором  Макет посадки с натягом  Макет посадки переходной  Учебные видеофильмы:  - «История развития стандартизации»;  - «Основные понятия и термины метрологии»;  - «Общие принципы стандартизации»;  - «Стандартизация и сертификация»;  - «Допуски и посадки в машиностроении»;  - «Популярно о допусках и посадках»;  - «Национальная система стандартизации в РФ»;  - «От стандартов к качеству»;  - «История системы измерений»;  - «Мерительные инструменты»</p> <p><i>Программное обеспечение</i>  Операционная система Microsoft Windows XP.  Пакет программ Microsoft Office 2002/03:  - текстовый редактор MS Word 2002/03;  - электронные таблицы MS Excel 2002/03;  - СУБД Microsoft ACCESS 2002/03;  - программа MS Power Point 2002/03;  - Microsoft Outlook2002/03;  - Microsoft Publisher 2002/03.  - Учебный комплект КОМПАС 3D v 17  Антивирус Kaspersky Internet Security  (для всех устройств)</p>
22	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности (аудитория № 318) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer ХП 10 (3D) Видеоматериал «Уголовное право» Слайды по разделу «Уголовный процесс» Слайды по разделу «Гражданское право» Слайды по разделу «Гражданский процесс»

			<p>Слайды по разделу «Судебная система РФ»  Слайды по разделу «Предварительное следствие и судебное разбирательство»  <b>Программное обеспечение</b>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
23	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет Менеджмента и маркетинга (аудитория № 319) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя  Калькулятор САУИНА СА-52011  Проектор Acer projector P 1163  Экран на штативе Apollo -Т 200*200  Ноутбук Acer PB TE-69-KB  Плакат «Типы организационных структур ОПФ предприятий»  Плакат «Финансовый механизм предприятий»  Плакат «Функции менеджмента»  Плакат «Структура менеджмента»  Плакат «Особенности агромаркетинга»  Плакат «Управление и анализ в структуре маркетинга»  Плакат «Структура маркетинга. Внешняя маркетинговая среда»  Стенд «Основные глобальные проблемы человечества»  Стенд «Механизм предотвращения негативного влияния экономических рисков. Страхование рисков»  Учебный фильм «Свободная экономическая зона - территория для жизни»  Демонстрационные материалы: «Этапы развития менеджмента»  Демонстрационные материалы (презентации) по разделам «Сущность менеджмента, его отличие от управления», «Эволюция управленческой мысли», «Мотивация и стимулирование оплаты труда персонала», «Внешняя и внутренняя среда организации», «Аудит в системе менеджмента», «Система управления трудовыми ресурсами»  <b>Программное обеспечение</b>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный</p>

			Education License.
24	ОП.12 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (аудитория № 10)  457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Проектор Acer projector P 1163, экран на штативе Apollo-T 200*200, ноутбук Acer PB TE-69-KB, стенд «Государственная символика», стенд «Гражданская оборона», стенд «Здоровый образ жизни и медицинская подготовка», плакаты по разделу «Основы военной службы», фильмы по разделам: «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья»; «Государственная система обеспечение личной безопасности»; «Основы медицинских знаний»; «Основы обороны государства», средства индивидуальной защиты: противогазы ГП-5; респираторы Р-2; ОЗК; аптечка АИ-2; ВПХР; учебная граната Ф-1; учебная противотанковая мина ТМ-57. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
25	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (аудитория № 10) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Проектор Acer projector P 1163, экран на штативе Apollo-T 200*200, ноутбук Acer PB TE-69-KB, стенд «Государственная символика», стенд «Гражданская оборона», стенд «Здоровый образ жизни и медицинская подготовка», плакаты по разделу «Основы военной службы», фильмы по разделам: «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья»; «Государственная система обеспечение личной безопасности»; «Основы медицинских знаний»; «Основы обороны государства», средства индивидуальной защиты: противогазы ГП-5; респираторы Р-2; ОЗК; аптечка АИ-2; ВПХР; учебная граната Ф-1; учебная противотанковая мина ТМ-57. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.

		спортивный зал (аудитория № 05) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя <b>спортивный зал:</b> Шведская стенка, гимнастическая скамья, навесные турники, гимнастический козёл, гимнастический мостик, гимнастический мат, волейбольные стойки, волейбольная сетка, баскетбольное кольцо, теннисный стол, блины для штанги, скакалки, гири, гранаты.
		открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	<b>Стадион широкого профиля с полосой препятствий</b> - беговая дорожка; Комплект оборудования полосы препятствий: - препятствие «Лабиринт»; - забор с наклонной доской, - препятствие «Разрушенный мост»; - препятствие «Разрушенная лестница»; - препятствие «Стенка с двумя проломами»; - одиночный окоп для стрельбы и метания гранат.
		стрелковый тир (электронный), место для стрельбы 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	<b>стрелковый тир (электронный):</b> интерактивный лазерный тир «Рубин» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
26	ОП.14 Процессы и аппараты	Лаборатория автоматизации технологических процессов (аудитория №110) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Ноутбук LenovoB570e. Проектор Acer X I21 OK DLP Projector Экран Плакат «Электробезопасность» Плакат «Условные обозначения» Плакат «Схема тепловой конденсационной электростанции» Плакат «Защитные средства» <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;

			Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
27	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		
	<p>МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</p>	<p>Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья (аудитория №8) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p> <p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции аудитория № 26 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови». Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»; Муляжи коров, лошадей, свиней, овец Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы» Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License. Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-</p>

			<p>CD, DVD):  «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»;  Технические средства обучения:  мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.</p>
УП.01.01 Учебная практика	<p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции  аудитория № 26  457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42  2-й учебный корпус</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя  Лабораторная посуда; химические реактивы;  Оборудование:  Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»;  Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03);  Плакаты по разделам:  «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»;  Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец;  Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD):  «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»;  Технические средства обучения:  мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.  <b>Программное обеспечение</b>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>	
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю)	<p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя  Лабораторная посуда; химические реактивы;  Оборудование:</p>	

	специальности)	<p>аудитория № 26 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p>	<p>Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
28	ПМ.02 Обработка продуктов убоя		
	МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя	<p>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов (аудитория № 8) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p> <p>Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови». Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»; Муляжи коров, лошадей, свиней, овец Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы» Технические средства обучения:</p>



	<p>(аудитория №8) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p> <p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции аудитория № 26 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p>	<p>мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе</p> <p><i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License. Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.</p>
УП.02.01 Учебная практика	<p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции аудитория № 26 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам:</p>

			<p>«Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»;</p> <p>Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец;</p> <p>Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD):</p> <p>«Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»;</p> <p>Технические средства обучения:  мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.</p> <p><b>Программное обеспечение</b>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Лаборатория мясного и животного сырья и продукции аудитория № 26 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; <p>Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец;</p> <p>Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD):</p> <p>«Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»;</p>

			<p>Технические средства обучения:  мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.  <b>Программное обеспечение</b>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
29	ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов		
	<p>МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий</p>	<p>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов (аудитория № 8)  457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42  2-й учебный корпус</p> <p>Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья (аудитория №8)  457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42  2-й учебный корпус</p> <p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции  аудитория № 26</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя  Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови».  Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»;  Муляжи коров, лошадей, свиней, овец  Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):  «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»  Технические средства обучения:  мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.  <b>Программное обеспечение</b>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.  Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя  Лабораторная посуда; химические реактивы;  Оборудование:  Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»;  Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03);</p>

		<p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p>	<p>Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
<p>МДК.03.02 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов</p>		<p>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов (аудитория № 8) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p> <p>Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови». Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»; Муляжи коров, лошадей, свиней, овец Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы» Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;</p>

		<p>потребления из животного сырья (аудитория №8) 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p> <p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции аудитория № 26 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p>	<p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License. Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
	УП.03.01 Учебная практика		<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03);</p>

			<p>Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
	УП.03.02 Учебная практика		<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса</p>

		птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)		Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.

30	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения организации	
	<p>МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации</p>	<p>Кабинет Менеджмента и маркетинга (аудитория № 319)</p> <p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус</p>
	<p>ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>Кабинет Менеджмента и маркетинга (аудитория № 319)</p> <p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный</p>
<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя          Калькулятор САУИНА СА-52011          Проектор Acer projector P 1163          Экран на штативе Apollo-T 200*200          Ноутбук Acer PB TE-69-KB          Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;          Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;          Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.  <i>Программное обеспечение</i></p> <p>Плакат «Типы организационных структур ОПФ предприятий»          Плакат «Финансовый механизм предприятий»          Плакат «Функции менеджмента»          Плакат «Структура менеджмента»          Плакат «Особенности агромаркетинга»          Плакат «Управление и анализ в структуре маркетинга»          Плакат «Структура маркетинга. Внешняя маркетинговая среда»          Стенд «Основные глобальные проблемы человечества»          Стенд «Механизм предотвращения негативного влияния экономических рисков. Страхование рисков»          Учебный фильм «Свободная экономическая зона - территория для жизни»          Демонстрационные материалы: «Этапы развития менеджмента»          Демонстрационные материалы (презентации) по разделам «Сущность менеджмента, его отличие от управления», «Эволюция управленческой мысли», «Мотивация и стимулирование оплаты труда персонала», «Внешняя и внутренняя среда организации», «Аудит в системе менеджмента», «Система управления трудовыми ресурсами».</p>		



		корпус	<p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level;</p> <p>Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p> <p>Плакат «Типы организационных структур ОПФ предприятий»</p> <p>Плакат «Финансовый механизм предприятий»</p> <p>Плакат «Функции менеджмента»</p> <p>Плакат «Структура менеджмента»</p> <p>Плакат «Особенности агромаркетинга»</p> <p>Плакат «Управление и анализ в структуре маркетинга»</p> <p>Плакат «Структура маркетинга. Внешняя маркетинговая среда»</p> <p>Стенд «Основные глобальные проблемы человечества»</p> <p>Стенд «Механизм предотвращения негативного влияния экономических рисков. Страхование рисков»</p> <p>Учебный фильм «Свободная экономическая зона - территория для жизни»</p> <p>Демонстрационные материалы: «Этапы развития менеджмента»</p> <p>Демонстрационные материалы (презентации) по разделам «Сущность менеджмента, его отличие от управления», «Эволюция управленческой мысли», «Мотивация и стимулирование оплаты труда персонала», «Внешняя и внутренняя среда организации», «Аудит в системе менеджмента», «Система управления трудовыми ресурсами».</p>
31	ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
	<p>МДК. 05.01</p> <p>Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</p>	<p>Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья (аудитория №8)</p> <p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42</p> <p>2-й учебный корпус</p> <p>Лаборатория мясного и животного сырья и</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя</p> <p>Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови».</p> <p>Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»;</p> <p>Муляжи коров, лошадей, свиней, овец</p> <p>Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):</p> <p>«Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на</p>

		<p>продукции аудитория № 26 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус</p>	<p>штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License. Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы; Оборудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе</p> <p><i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
	УП.05.01 Учебная практика		<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя Лабораторная посуда; химические реактивы;</p>

			<p>Оборудование:  Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»;  Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph  мяса (ЭК 03);  Плакаты по разделам:  «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы  оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры,  правила сбора крови»;  Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней;  муляжи пород овец;  Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-  CD, DVD):  «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на  предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса  птицы»;  Технические средства обучения:  мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на  штативе.  <b>Программное обеспечение</b>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE;  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No  Level;  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный  Education License.</p>
32	ПДП. Производственная практика (преддипломная)	Лаборатория мясного и животного сырья и продукции аудитория № 26 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя  Лабораторная посуда; химические реактивы;  Оборудование:  Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»;  Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph  мяса (ЭК 03);  Плакаты по разделам:  «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы  оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры,  правила сбора крови»;  Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней;  муляжи пород овец;</p>

			<p>Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»); Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i> Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.</p>
33	Подготовка к процедуре защиты и процедура защита выпускной квалификационной работы	Помещение для самостоятельной работы аудитория № 38 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя, выход в Интернет, внутривузовская компьютерная сеть, доступ в электронную информационно-образовательную среду. Системный блок -10 штук, монитор -10 штук <i>Программное обеспечение</i> Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766 Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293 Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 181/л/699Т от 07.07.2016 г., срок действия – до 07.07.2018 г.) Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro» (сублицензионный договор № А0009141844/165/44 от 04.07.2017 г., срок действия – до 04.07.2018 г.)</p>
34	Помещение для самостоятельной работы	Помещение для самостоятельной работы аудитория № 38 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя, выход в Интернет, внутривузовская компьютерная сеть, доступ в электронную информационно-образовательную среду. Системный блок -10 штук, монитор -10 штук Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766 Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293 Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 181/л/699Т от 07.07.2016 г., срок действия – до 07.07.2018 г.) Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro» (сублицензионный договор № А0009141844/165/44 от 04.07.2017 г., срок</p>

			действия – до 04.07.2018 г.)
35	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 29 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42 2-й учебный корпус	Лабораторная посуда; химические реактивы; Обрудование: Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»; Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец; Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»; Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе. <i>Программное обеспечение</i>  Windows 7 Home Basic OA CIS and GE; Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License.
36	Спортивный комплекс	Спортивный зал (аудитория 05)  457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус	Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя. <b>Спортивный зал</b> Шведская стенка, гимнастическая скамья, навесные турники, гимнастический козёл, гимнастический мостик, гимнастический мат, волейбольные стойки, волейбольная сетка, баскетбольное кольцо, теннисный стол, мячи для шейпинга большие, блины для штанги, скакалки, гири, аудиумагнитофон
		Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы	<b>Стадион широкого профиля с полосой препятствий</b> -беговая дорожка;

		<p>препятствий</p> <p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус</p>	<p>Комплект оборудования полосы препятствий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-препятствие «Лабиринт»;</li> <li>-забор с наклонной доской;</li> <li>-препятствие «Разрушенный мост»;</li> <li>-препятствие «Разрушенная лестница»;</li> <li>-препятствие «Стенка с двумя проломами»;</li> <li>-одиночный окоп для стрельбы и метания</li> </ul>
		<p>стрелковый тир (электронный), место для стрельбы</p> <p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус</p>	<p><b>Стрелковый тир электронный</b></p> <p>интерактивный лазерный тир «Рубин»</p> <p><i>Программное обеспечение</i></p> <p>Windows 7 Home Basic OA CIS and GE  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPPEN 1 License  No Level  Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License</p>
37	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	<p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус</p>	<p>Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя, выход в Интернет, внутривузовская компьютерная сеть, доступ в электронную информационно-образовательную среду.</p> <p>Системный блок -4 штуки, монитор -4 штуки</p> <p><i>Программное обеспечение</i></p> <p>Windows 7 Home Basic OA CIS and GE  Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPPEN 1 License  No Level  Антивирус Kaspersky Internet Security  (для всех устройств)</p>
38	Актовый зал	<p>457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус</p>	<p>Мультимедийный проектор – 1шт.; ноутбук – 1шт.;  вокальная и акустическая радиосистема с микшерным пультом – 1шт.;  акустическая система – 2 шт.;  микрофон радиосистемы – 1 шт.;  пианино «Ритм» - 1шт.;  пульт микшерный - 1шт.;  баян – 1шт.;  комплексное оснащение световым механическим оборудованием сцены.</p> <p><i>Программное обеспечение</i></p>

			Windows 7 Home Basic OA CIS and GE Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPPEN 1 License No Level Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Education License
--	--	--	---

### 5.3 Требования к информационному обеспечению

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе подготовке специалистов среднего звена обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет (приложение 2 Сведения об обеспеченности образовательного процесса литературой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы:

1. Вестник Курганского государственного университета. Серия Технические науки
2. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания
3. Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции
4. Известия вузов. Пищевая технология
5. Молочное и мясное скотоводство - *печатный экземпляр*
6. Мясная индустрия - *печатный экземпляр*

Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями; доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Электронные источники:

1. Электронно - периодическое издание «Университетская библиотека онлайн», Электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». Электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
3. Электронно-библиотечная система Образовательно-Издательского центра «Академия». Электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
4. Справочная Правовая Система Консультант Плюс.

### 5.4 Требования к учебно-методическому обеспечению

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.



Учебно-методическое обеспечение

специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов собственными методическими материалами

№ п/п	Название дисциплины	Автор, название, год издания учебно-методической литературы
<b>Общеобразовательный цикл</b>		
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
1	ОГСЭ.01 Основы философии	<p>1. Домогалова О.И. Набоков М.А., Основы философии: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Домогалова О.И. Набоков М.А., Основы философии: Методические указания к семинарским занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 15 с.</p>
2	ОГСЭ.02 История	<p>1. Порозова Е.В. История: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Порозова Е.В. История: Методические указания к семинарским занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 32 с.</p>
3	ОГСЭ.03 Иностранный язык	<p>1. Дедина М.Н. Иностранный язык: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 22 с.</p> <p>2. Дедина М.Н. Иностранный язык: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов 2019. – 198 с.</p>
4	ОГСЭ.04 Физическая культура	<p>1. Гендина Т.Н., Ляшова Т.А., Физическая культура: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 26 с. Режим доступа: L: 10.74.1.2:8080/ Books/ fvs 025. pdf W: 188.43.29.221:8080/webdocs/ ivm/ fvs037. Pdf</p> <p>2. Гендина Т.Н. Физическая культура: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 75 с. Режим доступа: L: 10.74.1.2:8080/Books/fvs033.pdf W: 188.43.29.221:8080/webdocs/ivm/fvs034.pdf</p>
5	ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии	<p>1. Порозова Е.В. Основы социологии и политологии: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Порозова Е.В. Основы социологии и политологии: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 32 с.</p>

6	ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной деятельности	<p>1. Ниганова А.И. Культура речи в профессиональной деятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 19 с.</p> <p>2. Ниганова А.И. Культура речи в профессиональной деятельности: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 68 с.</p>
7	ОГСЭ.07 Правоведение	<p>1. Дергунова К.Н. Правоведение: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Дергунова К.Н. Правоведение: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p>
8	ОГСЭ.08 Психология общения	1. Домогалова О.И., Психология общения: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
9	ЕН.01 Математика	<p>1. Смекалин И.В. Математика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Смекалин И.В. Математика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 75 с.</p>
10	ЕН.02 Экологические основы природопользования	<p>1. Толстых В.В., Вахмянина С.А., Лушников Н.А. Экологические основы природопользования: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 38 с.</p> <p>2. Толстых В.В., Вахмянина С.А., Лушников Н.А. Экологические основы природопользования: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 35 с.</p>
11	ЕН.03 Химия	<p>1. Олеярник Н.А. Химия: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 31 с.</p> <p>2. Олеярник Н.А. Химия: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p> <p>3. Олеярник Н.А. Химия: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
12	ЕН.04 Информатика	<p>1. Кузмичева А.М. Информатика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 17 с.</p> <p>2. Кузмичева А.М. Информатика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 80 с.</p>
<b>Профессиональный цикл</b>		

13	ОП.01 Инженерная графика	<p>1. Измоденова А.Р. Инженерная графика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 40 с.</p> <p>2. Измоденова А.Р. Инженерная графика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 27 с.</p>
14	ОП.02 Техническая механика	<p>1. Кузнецова А.В. Техническая механика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, 2019. – 12 с.</p> <p>2. Кузнецова А.В. Техническая механика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 193 с.</p>
15	ОП.03 Электротехника и электронная техника	<p>1. Овсянникова Л.И. Электротехника и электронная техника: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 16 с.</p> <p>2. Овсянникова Л.И. Электротехника и электронная техника: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 48 с.</p>
16	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>1. Барзанова Е.Н. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 16 с.</p> <p>2. Барзанова Е.Н. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 11 с.</p> <p>3. Барзанова Е.Н. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 10 с.</p>
17	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<p>1. Макарова Л.И. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 25 с.</p> <p>2. Макарова Л.И. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных: Методические рекомендации указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 25 с.</p>
18	ОП.06 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	<p>1. Барзанова Е.Н. Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Барзанова Е.Н. Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 19 с.</p>

		3. Барзанова Е.Н. Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 11 с.
19	ОП.07 Автоматизация технологических процессов	1. Смирнова С.И., Титова Н.В. Автоматизация технологических процессов: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с. 2. Смирнова С.И., Титова Н.В. Автоматизация технологических процессов: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 36с.
20	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Карташов Д.Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 14 с. 2. Карташов Д.Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 52 с.
21	ОП.09 Метрология и стандартизация	1. Емельянова Е.В. Метрология и стандартизация: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, 2019. -18 с. 2. Емельянова Е.В. Метрология и стандартизация: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 110 с.
22	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	1. Юзликеева О.В. Правовые основы профессиональной деятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с. 2. Юзликеева О.В. Правовые основы профессиональной деятельности: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.
23	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1. Коновалова Е.Л. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 32 с. 2. Коновалова Е.Л. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: Методические для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 39 с.
24	ОП.12 Охрана труда	1. Абзалилова А.М. Охрана труда: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, 2019. – 24 с.

25	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	<p>1. Новожилов В.Н. Безопасность жизнедеятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 18 с.</p> <p>2. Новожилов В.Н. Безопасность жизнедеятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 16 с.</p>
26	ОП.14 Процессы и аппараты	<p>1. Смирнова С.И. Процессы и аппараты: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Смирнова С.И. Процессы и аппараты: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
27	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	<p>1. Смирнова С.И. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Смирнова С.И. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 26 с.</p> <p>3. Смирнова С.И. ПП. 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Методические рекомендации прохождения производственной практики (по профилю специальности) для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 25 с.</p>
28	ПМ.02 Обработка продуктов убоя	<p>1. Швечихина Т.Ю. ПМ.02 Обработка продуктов убоя Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Швечихина Т.Ю. Обработка продуктов убоя Методические указания по практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 45 с.</p> <p>3. Швечихина Т.Ю. Обработка продуктов убоя Методические указания по прохождению учебной практики для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 30 с.</p> <p>4. Швечихина Т.Ю. Методические указания по прохождению производственной практики для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p>

29	ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	<p>1. Титова Н.В., Швечихина Т.Ю. МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий: Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Титова Н.В. МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 32 с.</p> <p>3. Титова Н.В., Швечихина Т.Ю. МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий: Методические указания по практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 50 с.</p> <p>4. Титова Н.В., Швечихина Т.Ю. МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Методические указания по практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 50 с.</p> <p>5. Титова Н.В., Швечихина Т.Ю. Методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) ПП 03.01 Технология производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
30	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	<p>1. Коновалова Е.Л. Организация работы структурного подразделения: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 36 с.</p> <p>2. Коновалова Е.Л. Организация работы структурного подразделения: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 42 с.</p> <p>3. Коновалова Е.Л. Организация работы структурного подразделения: Методические рекомендации по прохождению производственной практики (по профилю специальности) для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
31	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<p>1. Титова Н.В. Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p> <p>2. Титова Н.В. Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы: Методические указания по практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
32	Производственная практика (преддипломная)	<p>1. Смирнова С.И., Титова Н.В., Производственная практика (преддипломная): Методические указания по производственной практике (преддипломной) для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>

33	Выпускная квалификационная работа	1. Смирнова С.И., Титова Н.В., Выпускная квалификационная работа: Методические указания по выполнению и защиты выпускной квалификационной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.
----	-----------------------------------	--

## 6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### 6.1 Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации включают контрольно- оценочные средства для проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, тестовые задания, контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного). Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальности и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальности и утверждаются после положительного заключения работодателей. Перечень контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям приведен в таблице:

№ п/п	Название дисциплины	Название оценочного средства
1	Основы философии	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии Общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
2	История	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ. 02. История общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
3	Иностранный язык	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
4	Физическая культура	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура Общй гуманитарный и социально – экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОГСЭ.04 .Физическая культура общй гуманитарный и социально – экономический цикл программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
5	Основы социологии и	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии общего гуманитарного и



	политологии	социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
6	Культура речи в профессиональной деятельности	Контрольно-оценочные средства по дисциплине: ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной деятельности общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
7	Правоведение	Контрольно-оценочные средства дифференцированного зачета по дисциплине ОГСЭ. 07. Правоведение общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
8	Психология общения	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ. 08. Психология общения общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
9	Математика	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ЕН. 01 Математика математический и общий естественнонаучный цикл программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
10	Экологические основы природопользования	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине ЕН. 02 Экологические основы природопользования математический и общий естественнонаучный цикл программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
11	Химия	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН. 03 Химия математический и общий естественнонаучный цикл программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
12	Информатика	Контрольно-оценочные средства по дисциплине: ЕН.04 Информатика общеобразовательного цикла естественнонаучного профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
13	Инженерная графика	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.01.Инженерная графика профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
14	Техническая механика	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.02 Техническая механика профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
15	Электротехника и электронная техника	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.03. Электротехника и электронная техника профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
16	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
17	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
18	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных

		продуктов
19	Автоматизация технологических процессов	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине ОП.07. Автоматизация технологических процессов профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
20	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Контрольно-оценочные средства для проведения зачета по дисциплине ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
21	Метрология и стандартизация	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.09 Метрология и стандартизация профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
22	Правовые основы профессиональной деятельности	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.10.Правовые основы профессиональной деятельности профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего специального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
23	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
24	Охрана труда	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.12 Охрана труда программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
25	Безопасность жизнедеятельности	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по дисциплине ОП.13 Безопасность жизнедеятельности профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
26	Процессы и аппараты	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.14 Процессы и аппараты профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
27	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
28	Обработка продуктов убоя	Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.02. Обработка продуктов убоя программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
29	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета по МДК 03.02 Технология производства копченых изделий программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

		Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.03.Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
30	Организация работы структурного подразделения	Контрольно-оценочные средства по МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.04. Организация работы структурного подразделения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
31	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Контрольно-оценочные средства по МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Контрольно-оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

## 6.2 Программа государственной итоговой аттестации

На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, Троицким аграрным техникумом Южно-Уральский ГАУ разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (ВКР) является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы). Согласно ФГОС СПО в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальности отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР — четыре недели и на защиту ВКР — две недели.

Цель защиты ВКР — установление соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Техникума совместно со специалистами организаций (по возможности), заинтересованными в разработке данных тем и рассматриваются соответствующими предметно-цикловыми методическими комиссиями. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики.

## ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
2. Технология убоя и первичной переработки свиней (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
3. Технология убоя и первичной переработки птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
4. Технологии производства вареных колбас на мясоперерабатывающем предприятии (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
5. Технология производства рубленых мясных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
6. Технология производства копченых колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
7. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
8. Технология производства сырокопченых колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
9. Технология производства свинокопченостей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
10. Технология производства пельменей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
11. Технология производства ливерных колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
12. Технология производства варено-копченых колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
13. Технология производства сосисок и сарделек (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
14. Технология производства панированных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
15. Технология производства варено-копченых колбас из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
16. Технология производства полуфабрикатов продукции «Халяль» из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
17. Технология производства копчено-запечённых продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
18. Технология переработки шкур (крс, свиней) в шкуропосолочном цехе (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
19. Технология обработки субпродуктов крупного рогатого скота (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
20. Технология производства продукции из конины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
21. Технология производства бараньих копченостей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
22. Технология обработки мясокостных субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
23. Технология обработки слизистых субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
24. Технология обработки мякотных субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
25. Технология обработки шерстных субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
26. Технология обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
27. Технология производства вторичных продуктов убоя скота и птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
28. Технология производства паштетов из мяса сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
29. Технология производства полуфабрикатов из субпродуктов мяса (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
30. Технология производства паштетов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

Государственную итоговую аттестацию проводит государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) во главе с председателем, утверждаемым Минсельхозом России. Состав ГЭК утверждается приказом ректора университета. В состав ГЭК вводятся работодатели.

## **6.2 Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются Техникумом. Объем ВКР определяется исходя из специфики специальности.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32.-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу "Отчет о научно-исследовательской работе"», ГОСТ 7.1.-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82.-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и другим нормативным документам. (Приложение 2,3,4,5,6) Обучающийся может применять для оформления документации ВКР автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности и включают в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (задание на ВКР, другие, при необходимости).

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- Постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- Интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п. Объем ВКР должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

## 7. Характеристика социокультурной среды

Воспитательная работа с обучающимися в техникуме является неотъемлемой частью учебного процесса и предполагает выполнение следующих целей и задач.

### Цели воспитательной работы

Цель воспитательной работы состоит в формировании высоко нравственной личности специалиста, востребованного обществом, с учетом индивидуальности обучающегося; компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, стремящегося к саморазвитию и самосовершенствованию.

### Задачи воспитательной работы:

- координация и укрепление взаимодействия всех участников воспитательного процесса;
- создание условий для досуга молодежи с целью противостояния различным проявлениям асоциального поведения молодых людей - алкоголизму, наркомании, насилию;
- совершенствование содержания и механизмов нравственного, гражданско-правового, патриотического, художественного, трудового, эстетического и физического воспитания студентов;
- формирование патриотизма, активности, инициативности, культуры, умения жить и работать в условиях современных экономических преобразований;
- оказание помощи семье в решении проблем воспитания, организация психолого-педагогического просвещения родителей, усиление роли семьи в воспитании детей;
- использование отечественных традиций и глубокого уважения к традициям многонациональной культуры, интернационализма и толерантности;
- Планирование воспитательной работы строится на следующих принципах:
- принцип гуманизации основан на признании личности обучающегося как самоценности; уважения ее уникальности и своеобразия, защите и охране достоинства и прав; формировании потребности к здоровому образу жизни; приобщении молодых людей к ценностям мировой и отечественной культуры;
- принцип профессиональной направленности учитывает овладение будущими специалистами этическими нормами профессионального сообщества, формирование ответственности за результаты своей профессиональной деятельности, содействие в развитии их профессиональных склонностей, дарований специальных способностей;
- принцип воспитывающего обучения предполагает использование воспитательного потенциала содержания изучаемых учебных дисциплин, формирования положительной мотивации к самообразованию и саморазвитию, а также ориентацию на творческо-практическую внеучебную деятельность;
- принцип системности предполагает установление связей между субъектами внеучебной деятельности по взаимодействию в реализации комплексных воспитательных программ, а также в проведении конкретных мероприятий;
- принцип демократизации предполагает равноправие и социальное партнерство субъектов воспитательной деятельности, наличие и функционирования системы студенческого самоуправления и механизма ее эффективного взаимодействия с административно-управленческими структурами училища;
- принцип стимулирования построен на моральном и материальном поощрении обучающихся за их успехи в учебной, научной, творческой, спортивной, общественной и других видах деятельности.

Воспитательная работа в техникуме осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско - патриотическое и правовое;
- культурно - массовое и художественно - эстетическое;
- спортивно – оздоровительное;
- экологическое;
- профессионально-трудовое;
- нравственно - эстетическое.

При реализации воспитательной деятельности в техникуме профессорско-преподавательский состав ориентируется на определенные целевые установки, которые выполняются поэтапно и заключаются в следующем:

- адаптация к новой системе обучения;
- введение в специальность;
- создание коллектива групп;
- формирование основ общей культуры;
- формирование личности обучающегося;
- укрепление дисциплины;
- сплочение коллектива групп;
- организация товарищеской взаимопомощи;
- формирование основ общественной культуры;
- углубленное изучение специальности;
- формирование самостоятельности актива и группы;
- формирование навыков самоуправления.

Воспитательная среда формируется с помощью комплекса мероприятий, предполагающих:

- создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;
- формирование гражданской позиции, патриотических чувств, ответственности, приумножение нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, правил хорошего тона, сохранение и преумножение традиций учебного заведения;
- создание условий для удовлетворения потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.

### **Основные формы реализации:**

- участие в городских, областных конкурсах творческих работ;
- участие в спартакиадах, КВН, олимпиадах, а также мероприятиях военно-патриотической и правовой направленности, большое внимание в учебном заведении уделяется пропаганде здорового образа жизни;

Важным требованием при реализации воспитательной деятельности является создание психолого-педагогических условий организации воспитательного процесса, суть которого заключается в следующем:

- соединение личностных ориентиров обучающихся и общественных интересов;
- органичное включение воспитательной деятельности, конкретных мероприятий в процесс профессионального становления обучающихся;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся, их социально - педагогической поддержке;
- формирование планов воспитательной деятельности и проведение мероприятий на основе изучения интересов обучающихся; ориентация содержания и форм внеаудиторной работы с обучающимися на активность и деятельность самих обучающихся, на проявление ими самостоятельности в организации и проведении мероприятий;
- использование в воспитательной деятельности положительного влияния наиболее активных, увлеченных, целеустремленных и успешных обучающихся на своих сокурсников;

- формирование установки на престижность и почетность участия обучающихся во внеаудиторной жизни учебного заведения. Создание системы морального поощрения обучающихся за результаты их участия во внеаудиторной жизни техникума.

В техникуме управление воспитательной деятельностью возложено на заместителя директора по воспитательной работе.

Важным участком воспитательной работы в техникуме является функционирование Методического объединения классных руководителей. За каждой учебной группой закреплен классный руководитель из числа опытных преподавателей.

Родительский комитет помогает в создании условий равноправного, творческого, заинтересованного взаимодействия семьи и техникума, оказании родителям помощи в организации педагогического самообразования, в выработке умений и навыков по воспитанию детей, привлечения родителей к активному взаимодействию с общественностью.

На официальном сайте университета и на информационных стендах отражается вся информация, касающаяся студенческой жизни техникума.

Обучающиеся техникума активно сотрудничают с детским домом, городским обществом инвалидов, городским советом ветеранов. Активно проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Особое внимание уделяется воспитательной работе в общежитии, которая включает в себя:

- проведение лекций и встреч со специалистами по профилактике правонарушений, венерических заболеваний;
- организация и проведение собраний, смотров- конкурсов, концертов художественной самодеятельности;
- проведение спортивных мероприятий, соревнований между комнатами, этажами.

Преподаватели физической культуры организуют физкультурно - оздоровительную и социально-спортивную работу среди обучающихся и сотрудников техникума, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады. Преподаватели и студенты техникума активно принимают участие, как в регистрации, так и в сдаче норм ГТО. Свыше пятидесяти человек награждены знаком отличия.

В техникуме проводится анкетирование и соцпросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитиях, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения.

Документы регламентирующие воспитательную деятельность:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Конвенция о правах ребенка;
- Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21 декабря 1996 г. N 159-ФЗ;
- Приказы и другие руководящие документы Министерства образования и науки РФ;
- Устав ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;
- Концепция воспитательной деятельности;
- Положение «О родительском комитете»;
- Положение «О методическом объединении классных руководителей»;
- Положение «О классном руководителе Троицкого аграрного техникума»;
- другие законодательные и правовые акты, регламентирующие деятельность образовательных учреждений.



**1. Средства оснащения воспитательного процесса**

№	Объект	Адрес	Площадь	Средства оснащения
---	--------	-------	---------	--------------------

1	Спортивный зал	ул.Климова - 2	426,4м2	<p>Шведская стенка 5 шт  Гимнастическая скамья 6 шт  Навесные турники 2 шт  Гимнастический козёл 2 шт  Гимнастический мостик 1 шт  Гимнастический мат 5 шт  Волейбольные стойки 4 шт  Волейбольная сетка 2 шт  Баскетбольное кольцо 2 шт  Теннисный стол 3 шт  Ракетки теннисные 14 шт  Теннисные мячи 28 шт  Теннисные мячи большие для метания 23  Теннисная сетка 7 шт  Рулетка 1 шт  Фишки 5 шт  Обручи 4 шт  Клюшка хоккейная 2 шт  Цифровое табло 1 шт  Эстафетные палочки 24 шт  Гантели резиновые 2 шт  Гимнастический коврик 2 шт  Мячи для шейпинга большие 2 шт  Штанга 1 шт  Блины для штанги 8 шт  Ядро 9 шт  Диск для метания 3 шт  Набивные мячи 7 шт  Граната для метания 2 шт  Антенны волейбольные 2 шт  Скакалки 30 шт  Гири 3 шт  Волейбольные мячи 18 шт  Баскетбольные мячи 20 шт  Футбольные мячи 6 шт  Форма волейбольная 10 шт  Манишки 9 шт  Флажки 4 шт  Манишки для номеров 27 шт  Номера нагрудные 27 шт  Секундомеры 2 шт  Свистки 3 шт  Колодки для лёгкой атлетики 4 пары  Шиповки 2 пары  Флаг РФ  Подставки для флагов 2 шт  Аудимагнитофон 1 шт</p>
2	Актальный зал	Ул.Климова ,2	335,7м2	<p>Мультимедийный проектор – 1шт.; ноутбук – 1шт.; вокальная и акустическая</p>

## 2. График работы спортивных секций

№ п/п	Название	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Место проведения, тренер
1	Волейбол	18:00 – 20:00		18:00 – 20:00		18:00 – 20:00	Галлиулин Марат Яхиевич тренер ТАТ ЮрГАУ
2	Настольный теннис	16:00 – 18:00		16:00 – 18:00		16:00 – 18:00	Исанбердин Рамиль Рашидович тренер ТАТ ЮрГАУ
3	Баскетбол	16:00 – 18:00	16:00 – 18:00	18:00-20:00	16:00 – 18:00	16:00 – 18:00	Блошенко Петр Михайлович тренер ТАТ ЮУрГАУ
4	Легкая атлетика	16:00 – 18:00		16:00 – 18:00	16:00 – 18:00		Гендина Татьяна Николаевна тренер ТАТ ЮУрГАУ
5	Лыжный спорт		16:00 – 18:00		16:00 – 18:00	16:00 – 18:00	Медведева Анна Владимировна тренер ТАТ ЮУрГАУ

## 3. График работы кружков по интересам

№ п/п	Название	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Место проведения, руководитель
1	Студенческий социально-психологический клуб «Компас»	17:00-18:00						Хакимова Э.Р. ул. Климова д.2, каб.207
2	Ансамбль танца «Эдельвейс»	19:00-21:00	19:00-21:00	19:00-21:00	19:00-21:00		19:00-21:00	Стельникова В.В . ул.Гагарина, д.62, ауд. 110
3	Танцевальный коллектив «Русь»		17:00-18:00		17:00-18:00		17:00-18:00	Стельникова В.В. ул. Гагарина, д.62, ауд.110
4	Вокальная студия «Визави»	18:00-20:00	18:00-20:00	18:00-20:00	18:00-20:00	18:00-20:00		Исанкина Мария Васильевна ул. Пионерская, 55А, ауд.5
5	Объединенный студенческий совет				16:00-17:00			Шамро Ю.А. Ул. Гагарина, д.62, студенческий городок

6	Волонтерское движение					18:00-19:00		Хренова О.С, ул. Гагарина, д.13, фойе актового зала ИВМ
7	Военно-патриотический клуб «Содружество»		16:00-17:00					Жданов В.В., ул. Климова д.2, каб.423
8	Штаб студенческих отрядов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ИВМ		18:00-19:00					Раджабов Б.И. ул. Гагарина, д.13, фойе актового зала ИВМ
9	Оперативная охрана «Щит»		18:00-19:00					Камилова Г.Д. ул. Красногвардейская, д.53а
10	Поисковый отряд «Стрела»	18:00-19:00						Бурма Н.С., ул. Гагарина, д.13 фойе актового зала ИВМ
11	Пресс-центр					16:00-17:00		Пожникова Л.Д. ул. Гагарина, д.13, каб.110

Дополнение № 1  
к рабочим программам дисциплин (модулей)  
по образовательной программе (19.02.08 – Технология мяса и мясных продуктов).

**Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.**

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы» (профессиональная справочная система, содержащая комплекс базовых нормативных документов, необходимых для работы специалистов различных отраслей и сфер деятельности).
2. «Техэксперт: Пищевая промышленность» (профессиональная справочная система для производителей пищевой продукции, сельскохозяйственных предприятий, специалистов, работающих в сфере ветеринарии и животноводства; содержит комплекс справочной информации, основы правового регулирования, нормы, правила и стандарты; судебную практику по вопросам деятельности предприятий; образцы и формы документов).
3. «Сельхозтехника» (автоматизированная справочная система представляет собой базу данных по сельскохозяйственной технике и сельскохозяйственному оборудованию отечественных и зарубежных производителей).
4. «КонсультантПлюс» – правовой информационный ресурс, включающий документы федерального и регионального законодательства, комментарии к законодательству, судебные решения, формы документов, технические нормы и правила и другую актуальную и полезную информацию.

Доступ к профессиональным базам данных и информационным справочным системам предоставляется с компьютеров Научной библиотеки ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

Зал библиотечно-информационных технологий Научной библиотеки в Институте агроинженерии (г. Челябинск, пр. Ленина, 75, ауд. 201).

Читальный зал Научной библиотеки в Институте агроэкологии (Челябинская область, Красноармейский район, с. Миасское, ул. Советская 8).

Кабинет информационных ресурсов Научной библиотеки в Институте ветеринарной медицины (г. Троицк, ул. Гагарина, 13).

Директор Научной библиотеки

Е.Л. Лебедева

Дополнение №2  
К рабочим программам дисциплин (модулей)  
по образовательной программе 19.02.08-Технология мяса и мясных продуктов

**Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплинам.**

1. Программное обеспечение общего назначения
  - 1.1 Операционная система Microsoft Windows
  - 1.2 Офисный пакет Microsoft Office
  - 1.3 Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0
  - 1.4 Антивирус Kaspersky Endpoint Security
2. Для технических дисциплин
  - 2.1 Система автоматизированного проектирования КОМПАС 3D v18
3. Для экономических дисциплин
  - 3.1 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
4. Программное обеспечение для контент-контроля
  - 4.1 Антивирус Kaspersky Internet Security

Начальник отдела информационных технологий



Ш.С. Иксанов

## Мастер колбасного цеха

Работодатель:

[ООО "Богдановичский мясокомбинат"](#) (1 вакансия)

Свердловская область, г.Богданович [на карте](#)

### [Похожие вакансии](#)

• **35 000 — 40 000 руб.**

[Мастер-технолог](#) Сыробогазовъ

• **от 25 000 руб.**

[Мастер цеха убоя и переработки](#) ООО "Птицефабрика "Среднеуральская"

• **от 30 000 руб.**

[Мастер смены \(на хлебозавод\)](#) Производство

• **З/П по собеседованию**

[Мастер-технолог](#) Компания Вода "Новокурьинская"

• **З/П по собеседованию**

[Мастер колбасного цеха](#) Комбинат мясной гастрономии «Черкашин и Партнеръ»

Требуется мастер колбасного цеха

#### Требования:

Опыт работы в переработке мяса, производство колбас и мясопродуктов (квалификация инженер или технолог по переработке мясных продуктов)

#### Обязанности:

Контроль за технологическим процессом производства колбас и мясопродуктов, организация работы колбасного цеха

#### Условия работы:

Трудоустройство в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федера

## Мастер колбасного цеха

Работодатель:

[ООО "Богдановичский мясокомбинат"](#) (1 вакансия)

Свердловская область, г.Богданович [на карте](#)

## [Похожие вакансии](#)

- **35 000 — 40 000 руб.**

[Мастер-технолог](#) Сырбоготовъ

- **от 25 000 руб.**

[Мастер цеха убоя и переработки](#) ООО "Птицефабрика "Среднеуральская"

- **от 30 000 руб**
- **З/П по собеседованию**
- **З/П по собеседованию**

[Мастер колбасного цеха](#) Комбинат мясной гастрономии «Черкашин и Партнеръ»

Требуется мастер колбасного цеха

### **Требования:**

Опыт работы в переработке мяса, производство колбас и мясopодyктов (квалификация инженер или технолог по переработке мясных продуктов)

# Юнистар, ООО: вакансии



Пищевое производство Челябинск (Челябинская область)

- закупка, переработка скота, - организация переработки мяса, производства колбасных изделий, мясных консервов, мясных полуфабрикатов; - производство товаров народного потребления и продукции производственно-технического назначения; - развитие сети фирменной торговли



работа ру - 10 тыс. резуль... | Мясник в Москве. Актуал... | Обвальщик мяса | Ваканс...

www.rabota.ru/vacancy38132652.html?vac\_page=view&w=мясник&vac=100

Поиск вакансий | МЯСНИК × | от 15 000 руб./мес. × | Москва | Изменить | Расширенный поиск | Найти работу

Производство / Агропром (17) ×

Назад | Отправить резюме | Откликнуться без резюме | Показать телефон | обновлена: Сегодня

Предложить другу → Скрывать вакансию ×

## Обвальщик мяса

50 000 руб.

Опыт:	Образование:	График:
от 3 лет	любое	сменный график

На мясокомбинат требуется обвальщик мяса:

**Требования:**

- Опыт работы на мясокомбинате от 3 лет

**Условия:**

- Гибкий график работы 2/2
- З/п 50 000 руб.
- Соблюдение ТК РФ, бесплатное питание.
- м. Молодежная

**Место работы:**

Служба занятости "Работа для вас"

Показать телефон

[Посмотреть вакансии компании \(312\)](#)

12:18 16.12.2016

работа ру - 10 тыс. резуль... | Мясник в Москве. Актуал... | Мясник/Составитель фар...

www.rabota.ru/vacancy38132677.html?vac\_page=view&w=мясник&vac=100

Поиск вакансий | МЯСНИК × | от 15 000 руб./мес. × | Москва | Изменить | Расширенный поиск | Найти работу

Производство / Агропром (17) ×

Назад | Отправить резюме | Откликнуться без резюме | Показать телефон | обновлена: 15 декабря

Предложить другу → Скрывать вакансию ×

## Мясник/Составитель фарша

36 000 руб.

Опыт:	Образование:	График:
от 1 года	любое	сменный график

На мясокомбинат требуется составитель фарша

**Требования:**

Опыт работы от 1 года.

**Условия:**

График работы 2/2  
З/п от 36 000 р.  
Соблюдение ТК РФ  
м. Молодежная

**Место работы:**

- Москва, м. Молодежная

[Показать на карте](#)

Служба занятости "Работа для вас"

Показать телефон

[Посмотреть вакансии компании \(312\)](#)

12:20 16.12.2016

работа ру - 10 тыс. резуль... x Технолог в Москве. актуа... x Мастер-технолог колбас... x +

www.rabota.ru/vacancy38153938.html?vac\_page=view&w=технолог&gid=2512&vac=8 Поиск

**RAVOTA.RU** СОЗДАТЬ РЕЗЮМЕ УСТАНОВИТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ ПОДПИСАТЬСЯ НА ВАКАНСИИ

Поиск вакансий **технолог** x от 15 000 руб./мес. x Москва **Изменить** **Расширенный поиск** **Найти работу**

Производство / Агропром (17) x

[Назад](#) **Отправить резюме** **Откликнуться без резюме** **Показать телефон** обновлена: 15 декабря

[Предложить другу](#) [Скрывать вакансию](#) x

## Мастер-технолог колбасного производства


★

**договорная**

Опыт:	Образование:	График:
от 3 лет	среднее профессиональное	сменный график

**Должностные обязанности:**  
Внедрение новых приемов технологического процесса  
Контроль над выполнением норм выработки  
Контроль качества выпускаемой продукции  
Разработка и внедрение проектов по оптимизации производства  
Внедрение комплекса мероприятий по увеличению

Прочитано staticx.facebook.com



**Мясницкий ряд, ООО**

**Показать телефон**

[Посмотреть вакансии компании \(185\)](#)

RU 12:14 16.12.2016